



د. سميح عبد الغفار شعلان

الخبز في المأثورات الشعبية



دراسة في الأطالس الفولكلورية



الخبز فى المأثورات الشعبية

"دراسة فى الأطالس الفولكلورية"

تأليف

دكتور سميح عبد الغفار شعلان

مدرس العادات والتقاليد الشعبية

المعهد العالى للفنون الشعبية - أكاديمية الفنون

الطبعة الأولى

٢٠٠٢ م



عين للدراسات والبحوث الانسانية والاجتماعية

EIN FOR HUMAN AND SOCIAL STUDIES

المشرف العام : دكتور قاسم عبده قاسم

المستشارون

د . أحمد إبراهيم الهادي

د . شوقي عبد القوى حبيب

د . قاسم عبده قاسم

مدير النشر: محمد عبد الرحمن عفيفي

تصميم الغلاف : داليا سينهم

الناشر : عين للدراسات والبحوث الإنسانية والاجتماعية

- ه شارع ترعة المريوطية - الهرم - ج.م.ع - تليفون - فاكس ٢٨٧١٦٩٣

Publisher: EYN FOR HUMAN AND SOCIAL STUDIES
5, Maryoutin St., Alharam - A.R.E. Tel : 387169

الإهداء

إلى ... محمد وعمر سميع
وإلى ... الدكتورة ماجدة عامر زوجتي
هذا كتابي ..

يحمل بعض سطور خطابي ..
عساني أكون أجدت الكلام ..
فتحظي الرسالة ببعض القبول ..
وألقي لديكم بعض الرضا ..
وقدر من الصفح عن الانشغال ..

سميع

شكر وامتنان

خالص شكرى وعظيم امتنانى لأساتذتى الفضلاء الذين
دفعوا بهذه الدراسة إلى حيز الوجود فقد كان لفصاحة
علمهم، ونبل قصدهم ، وفيض نصيحهم بالغ التأثير فى
حرصى على نيل رضاهم من خلال عمق الرؤية ، ودقة
التعبير ، وصدق التأمل .

لعلى أكون ...

أستاذى الدكتور .. محمد الجوهري
أستاذتى الدكتورة .. علياء شكرى
أستاذى الفاضل .. صفوت كمال
أستاذى الدكتور .. حسن الخولى

فهرس الموضوعات

صفحة

مقدمة	٩
الفصل الأول : اللامع العامة لمجتمعات الدراسة	١٥
أولا : أسماء القرى وتبعيتها الإدارية ومواقعها	١٥
ثانيا : حجم القرى	١٩
ثالثا : النشاط الاقتصادي للسكان ، وملامح التركيب الطبقي	٢١
رابعا : الخدمات والمرافق	٢٧
الفصل الثاني : تخزين الحبوب	٣٥
أولا : تخزين القمح	٣٥
١- الطرق التقليدية لتخزين القمح	٦١
٢- التغير في الطرق التقليدية لتخزين القمح	٦٩
ثانيا : تخزين الذرة	٦٩
١- الطرق التقليدية لتخزين الذرة	٦٩
٢- التغير في طرق تخزين الذرة	٧٧
ثالثا : تخزين الحلبة	٨١
نتائج الفصل	٨٢
الفصل الثالث : طحن الحبوب ونخل الدقيق	٨٥
أولا : تجهيز الحبوب للطحن	٨٥
١- تجهيز الذرة للطحن	٨٥
٢- تجهيز الحلبة للطحن	٩٣
٣- تجهيز القمح للطحن	٩٦
ثانيا : طحن الحبوب	١٠٤
ثالثا : النخل وأنواته	١٠٨
نتائج الفصل	١٣٠
الفصل الرابع : العجن	١٣٣
أولا : الخميرة	١٣٣
ثانيا : عملية العجن	١٤٦

١٦٤	ثالثا : الأقوال المصاحبة لعملية العجن
١٧٤	نتائج الفصل
١٧٧	الفصل الخامس : الفرن
١٧٧	أولا : اختيار مكان الفرن
١٨٤	ثانيا : بناء الفرن ومكوناته
٢٠٤	ثالثا : أنوات الفرن ولوازمه
٢٠٩	رابعا : الصاج والميفه
٢١٥	خامسا : بعض المعتقدات المتعلقة بالفرن
٢١٩	سادسا : فرن الغاز
٢٢٤	نتائج الفصل
٢٢٧	الفصل السادس : تسوية الخبز والأنوات اللازمة
٢٢٧	أولا : تجهيز الفرن للخبز
٢٣٥	ثانيا : تقطيع العجن
٢٤١	ثالثا : تسوية الخبز
٢٦٣	رابعا : تلقين مهارة الخبز
٢٦٦	خامسا : تخزين الخبز والأنوات اللازمة
٢٧٢	نتائج الفصل
٢٧٥	الفصل السابع : أنواع الخبز
٢٧٥	أولا : أنواع خبز الذرة المخلوط بالحلبة
٢٩٥	ثانيا : أنواع خبز مخلوط (قمح و ذرة) ، ويتم توسعتها بواسطة اليد
٣٠٥	ثالثا : أنواع خبز البدو المتريف
٣١١	رابعا : أنواع يُستعان بالماكينة لفرد وغيغ العجن
٣١٦	خامسا : خبز الكماج
٣٢٢	سادسا : أنواع الخبز المنتفخ (الشقق)
٣٢٧	سابعا : أنواع خبز المناسبات
٣٣٦	ثامنا : أنواع خبز الوجبة الواحدة
٣٤٣	الخاتمة
٣٥٣	المراجع
٣٥٩	الملاحق

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

مقدمة

يحتل الخبز في الثقافة الشعبية المصرية مكانة خاصة، دفعت بها نحو اختيار اسم له يقتن بالوجود والحياة ، فهو «العيش» أى الدافع إلى الحياة ووقودها . وهو الرزق ومن أجله يكد الناس ويعملون «أكل عيش» ، وهو كذلك محدد لقيم يحرص أفراد أى مجتمع على بثها فيما بينهم «كلت معاه عيش وملح» ، «دامكنش عيش وملح» . إلى غير ذلك من مفاهيم ودلالات تشير جميعها إلى تفرد الخبز بأهمية خاصة لدى أفراد أى جماعة من جماعات المجتمع المصرى.

وقد اختارت هذه الدراسة بحث العادات والتقاليد المرتبطة بمراحل إعداد الخبز، وكذلك الأنوات المصاحبة لتلك المراحل . ويرجع هذا الاختيار إلى طبيعة المكانة التى يحتلها الخبز، بوصفه أحد الأركان الأساسية لعادات الطعام وأداب المائدة . وهذه العادات تتميز بالقدرة على التشكل بما يتناسب مع ظروف كل مجتمع ، ويلائم التغيرات التى تطرأ عليه. من هنا استهدف هذا البحث إلقاء الضوء على أوجه الشبه والاختلاف بين بعض قرى الدلتا. رغبة فى اختبار بعض القضايا المطروحة فى مجال علم الفولكلور والتى حاول العالم الألمانى «هانز فينكلر» فى أواخر ثلاثينات هذا القرن، اختبارها على المجتمع المصرى . وانطلاقاً من هذه الرغبة فقد تم اختيار منطقة الدلتا لإجراء هذا البحث بفرض اختبار مدى إمكانية مراجعة ما ورد فى تقسيم «فينكلر» للدلتا المصرية بعد مرور أكثر من ستين عاماً على دراسته، حيث وضعها فى تقسيمه للمجتمع المصرى كمناطق ذات ملامح ثقافية متشابهة تختلف بها عن مناطق مصرية خمس أخرى^(١)، والهدف البعيد من هذه المقارنة المفصلة يتركز فى التوصل إلى تحديد بعض المناطق الثقافية فى الدلتا . فقد كانت الدلتا من قبل تبدو نطاقاً ثقافياً ذا ملامح مشتركة . فهى الشمال الذى يقابله الجنوب، أو شمال الوادى فى مقابل جنوبه، أو الدلتا فى مقارنة مع الصعيد، أو بحرى مع قبلى.

١- انظر عليها شكرى، التراث الشعبى المصرى فى المكتبة الأزبية، سلسلة علم الاجتماع المعاصر، الكتاب الرابع والعشرون، دار المعرفة الجامعية، الاسكندرية ، ١٩٩٠م، ص ١١٧ : ١٨٧ .

إلا أن هذه الدراسة تسعى نحو الكشف عن حقيقة هذا التقسيم، ومدى تعبيره عن الواقع الثقافي للدلتا المصرية.

ويزعم هذا البحث بما أتيح له من معلومات ، بأن الدراسة العلمية الدقيقة، التي تعتمد على عمل ميداني، قد تكشف عن وجود حدود لمناطق ثقافية تفصيلية داخل النطاق الجغرافي للدلتا . وعلى الرغم من كون هذه الدراسة المرتبطة بالخبز، قد خلصت إلى بعض النتائج التي قد تفيد في وضع ملامح لتلك الحدود، إلا أنها في انتظار دراسات أخرى لموضوعات مغايرة ، تؤكد على ما توصلت إليه من نتائج أو تخالفها فيما ذهب إليه.

وعندما يتبنى هذا البحث محاولة تتبع الانتشار المكاني لعناصر الموضوع لدى قرى محافظات الدلتا، تحرص أول ما تحرص على الكشف عن جوانب التشابه والاختلاف، فيما يتعلق بأشكال الخبز، وأنواعه، والأسماء التي تطلق عليه، ومكوناته، والمكانة التي يحتلها بين أفراد هذه المجتمعات ، وكذلك الأنوات اللازمة لتخزين الحبوب الداخلة في تكوينه، وإعداداته للطحن والنخل والعجين والتسوية، والعوامل التي تؤدي إلى هذا الاتفاق أو الاختلاف بين قرى الدراسة. وقد يستهم هذا التناول إسهاما متواضعا في مشروع أطلس الفولكلور المصري، الذي يهدف إلى عرض عناصر التراث الشعبي المصري على خرائط فولكلورية ، توضح مدى الانتشار والتمايز الثقافي بين منطقة وأخرى. وهو ما تسعى الدراسة إلى تحقيقه من خلال عناصر موضوعها، وفي إطار النطاق الجغرافي الذي اختارته .

تتحصّر مشكلة البحث الرئيسية في جمع وتصنيف العادات والتقاليد المرتبطة بالخبز وتطيلها وتفسيرها، من خلال السياق الثقافي الذي تدور فيه . في مجتمعات محددة هي بعض قرى الدلتا المصرية. ويهدف هذا إلى التعرف على ملامح الاتفاق والاختلاف فيما يخص تلك العادات. ويمكن من خلال هذا التناول وضع خطوط وهمية لحدود مناطق ثقافية داخل دلتا نيل مصر . كما يمكن الكشف عن مدى التأثير الذي تحدثه العوامل الجغرافية والتاريخية والاقتصادية في تحديد تلك المناطق .

تنبثق من تلك المشكلة البحثية عدة تساؤلات تتحصّر فيما يلي:

- ١- ما هو الدور الذي يلعبه النشاط الاقتصادي لسكان كل مجتمع من مجتمعات الدراسة في العادات والتقاليد المرتبطة بالخبز، واختيار الأنوات اللازمة لذلك؟
- ٢- هل تؤثر الحاصلات الزراعية التي تنتجها قرى البحث في تحديد أنواع الخبز التي يحرصون على إعدادها والخامات الداخلة في تكوينها؟

٣- إلى أى مدى تؤثر طبيعة المناخ فى بعض العادات المتعلقة بتخزين الحبوب الداخلة فى تكوين الخبز بين القرى المختارة للدراسة ؟

٤- ما هو الدور الذى تلعبه النشأة والأصول التاريخية لقرى الدراسة فى العادات والتقاليد المرتبطة بإعداد الخبز وأنواعه وأدوات صناعته ؟

٥- هل تعد العادات والتقاليد المتعلقة بصناعة الخبز ومراحل إعداده من صميم عمل المرأة دون الرجل؟

٦- هل لعب التنشئة الاجتماعية داخل المنزل دوراً فى احتفاظ المتعلمات والمشتغلات بوظائف حكومية ، واللاتى انتقلن إلى مساكن الحضر، بالعادات والتقاليد المرتبطة بإعداد الخبز منزلياً؟

٧- إلى أى مدى يحرص أفراد الطبقة العليا على وضع رموز تخص طبقتهم، من خلال أنواع وأشكال الخبز، وخامات صنعه؟

٨- أى الطبقات الاجتماعية أكثر حرصاً على التجديد ومسايرة العصر الحديث ، وما هى العوامل التى تدفع نحو هذا الاتجاه ؟

٩- إلى أى مدى يؤثر الاتصال الفردى والجماعى فى تغير بعض العادات والتقاليد المرتبطة بالخبز ، من خلال التعليم ووسائل الإعلام المختلفة ، والاتصال الموجه، والاتصال بالمجتمعات الحضرية ؟

١٠- إلى أى مدى تلعب كبريات السن دوراً فى الحفاظ على الأقوال والمعتقدات المرتبطة بالخبز، وإعادة بثها إلى الأجيال ؟

أسهمت قضايا بعض النظريات فى رصد مادة البحث وتحليلها وتفسيرها بما يتفق وتلك القضايا التى تلقى الضوء على جوانب الموضوع من زوايا متعددة. يمكن الكشف عن القضية التى يهدف هذا البحث إلى التحقق من أبعادها المختلفة . حيث أن هذه الدراسة تركز على العادات والتقاليد المرتبطة بالخبز باعتبارها نشاطاً إنسانياً، يركز على حاجات إنسانية ، ترتبط كل الارتباط بالمكان الذى تنشأ فيه ، وبالعلاقات المتفاعلة والمندخلة بين الأفراد المكونين لكل مجتمع .

ومن هنا جاءت الحاجة الملحة ل تناول موضوع البحث فى ضوء بعض قضايا النظرية الوظيفية ، ونظرية الاتصال والتغير الاجتماعى ، والتفاعلية الرمزية، والمقارنة الثقافية، ومدرسة الثقافة الجماهيرية.

لجأت الدراسة إلى اختيار بعض قرى الدلتا، كمجتمعات تجرى عليها الدراسة الميدانية، وذلك انطلاقاً من الأهداف التي تسعى إلى تحقيقها ، ويفرض الكشف عن مشكلتها الرئيسية والإجابة على التساؤلات التي طرحتها . ومن خلال هذا الفهم لأهمية اختيار تلك القرى، وقع الاختيار على بعض قرى الدلتا من خلال بعض المحكات هي: التنوع في النشاط الاقتصادي للسكان، والتنوع من حيث الإنتاج المحصولي، والتنوع من حيث طبيعة المناخ، ومن حيث حجم القرى والكثافة السكانية، فضلاً عن اقتراب القرى عن بعضها البعض وقربها أو بعدها عن المدن الكبيرة، على النحو التالي :-

أ- من حيث التنوع :

(١) تنوع النشاط الاقتصادي الذي يزاوله أفراد تلك المجتمعات القروية :-

(أ) قرى فلاحين تعد الزراعة التقليدية المهنة الأساسية لأفرادها . وهو النشاط الغالب على المجتمعات القروية بالدلتا المصرية.

(القرى ١ ، ٢ ، ٤ ، ٦ ، ٧ ، ٨) .

(ب) قرى تتسم بالزراعات النقدية (التجارية) كالمخضر والفاكهة والتمر.

(القرى ٥ ، ١١) .

(ج) قرى تتبع النشاط الاقتصادي للبدو المتريف .

(القرية رقم ٣) .

(د) قرى صيادين .

(القرى ٩ ، ١٢ ، وبعض أفراد القرى ١٠ ، ١١) .

(٢) التنوع من حيث الإنتاج المحصولي^(١):

(أ) قرى إنتاج القمح بتسلة إنتاجية عالية.

(القرى ١ ، ٢ ، ٤ ، ٦) .

١- حصلت الدراسة على المعلومات التي توضح التنوع في إنتاجية الحاصلات الزراعية من خلال: فوزية محمود صانق، الأقاليم الزراعية في الدلتا (دراسة كارتوجرافية) دراسة غير منشورة للحصول على درجة الدكتوراه ، من قسم الجغرافيا، شعبة الخرائط ، كلية الآداب، جامعة القاهرة، ١٩٨٠ .

(ب) قرى إنتاج القمح بنسبة إنتاجية متوسطة .

(القرى ٨٠٧) .

(ج) قرى إنتاج الذرة بنسبة إنتاجية أقل من المتوسط.

(القرية رقم ١٠) .

(د) قرى إنتاج الذرة بنسبة إنتاجية عالية .

(القرى ٨٠٦، ٢٠١) .

(هـ) قرى تتخلف فيها نسبة إنتاجية الذرة.

(القرى ٧، ٩، ١٠، ١١) .

(و) قرى تتمتع بزراعة الأرض بنسبة إنتاجية عالية.

(القرى ٦، ٧، ١٠، ١١) .

(ز) قرى تتمتع بزراعة الحاصلات النقدية (التجارية) .

كالخضر والفاكهة والتمر.

(القرى ٥، ١١) .

(٣) التنوع من حيث طبيعة المناخ :

(أ) قرى أقصى شمال الدلتا حيث الأمطار الشتوية الغزيرة.

(القرى ٩، ١٠، ١١، ١٢) .

(ب) قرى وسط وجنوب الدلتا حيث الأمطار الشتوية المعتدلة .

(باقي القرى المختارة) .

(٤) التنوع من حيث حجم القرى والكثافة السكانية^(١):

(أ) قرى يزيد تعداد سكانها عن عشرة آلاف نسمة .

١- تم الحصول على البيانات المتعلقة بتعداد السكان بواسطة:

الجهان المركزي للتعينة العامة والإحصاء، التعداد العام ١٩٨٦، الحصر الشامل خصائص السكان، النتائج النهائية، المجلد الثاني (محافظات: المنوفية، القليوبية، الشرقية، الدقهلية، الغربية، كفر الشيخ، البحيرة، مياط) .

(القرى ٤، ٦، ٨، ١١، ١٢) .

(ب) قرى يزيد تعداد سكانها عن خمسة آلاف نسمة ويقل عن عشرة آلاف نسمة .

(القرى ٢، ٣، ٥، ٩) .

(ج) قرى يقل تعداد سكانها عن خمسة آلاف نسمة .

(القرى ١، ٧، ١٠) .

ب- من حيث اقتراب القرى مكانيا عن بعضها البعض
وقربها أو بعدها عن المدن الكبيرة:

(١) عمدت الدراسة إلى اختيار قريرتين متقاربتين لدرجة الالتصاق فى حين تختلفان من حيث كثافة السكان ونسبة التعليم، والوضع الطبقي لأفرادها .

(القريرتان ١، ٢) .

(٢) قريرتان يفصل بينهما مجرى مائى كبير (فرع رشيد) ، ويختلفان من حيث النشاط الاقتصادى للسكان ، والازدحام السكانى وشكل المسكن .

(القريرتان ٩، ١١) .

(٣) قرى قريبة من مدن تتسم بنشاط تجارى واسع .

(أ) القرية رقم (٥) تبعد عن مدينة القناطر الخيرية بمسافة حوالى ثلاثة كيلو مترات، وعن القاهرة الكبرى بحوالى عشرين كيلو مترا .

(ب) القرية رقم (١١) تبعد عن مدينة رشيد بمسافة حوالى ثلاثة كيلو مترات .

(ج) القرية رقم (١٢) تبعد عن مدينة دمياط بحوالى ثمانية كيلو مترات .

واتجهت الدراسة إلى الاستعانة بعدة مناهج إلى جانب المنهج الفولكلورى، وذلك بهدف الوصول إلى نتائج تنهض على أسس علمية منهجية . مكنت هذه المناهج إلى جانب الجمع العلمى النظم لموضوع الدراسة، من تحليل وتفسير المعلومات الميدانية، بفرض تحقيق رؤية متكاملة لعناصر الموضوع فى سياق علمى مترابط، ومرتبطة كل الارتباط بالهدف من إجراءات هذا البحث . ومن أجل ذلك لجأت الدراسة إلى الاستعانة بالمنهج الفولكلورى، والمنهج الأنثروبولوجى، ومنهج دراسة المجتمع المحلى، والمنهج الأيكولوجى، ومنهج دراسة الحالة .

الفصل الأول

الملامح العامة لمجتمعات الدراسة

حرصت الدراسة على جمع معلومات أولية استطلاعية عن عدد كبير من قرى الدلتا. وقد تم من خلال تلك المعلومات اختيار اثنتي عشرة قرية منها، أفادت البيانات الإحصائية التي تخصها تطابقها مع الهدف من إجراء هذا البحث. وذلك من خلال الاختلاف فيما بينها، من حيث المحكات التي وضعتها الدراسة، لتكون تلك المحكات بمثابة مقاييس لاختبار الدور الذي يلعبه كل منها في العناصر المكونة لموضوع هذا البحث.

وبناء على هذا الاختبار حصلت الدراسة على بيانات تفصيلية مركزة عن كل قرية من القرى المختارة. إلا أن عرضها في هذا الفصل على نحو مفصل، وبشكل يتفق وغزارة المعلومات الميدانية عن كل قرية بشكل منفرد، سيحتاج حيناً كبيراً من صفحات هذه الدراسة. الأمر الذي دفع نحو اللجوء إلى هذا العرض الموجز، الذي يتناول الملامح العامة لقرى البحث، وبما لا يضر بالكشف عن خصائصها التي توضح التفاوت المقصود عند اختيارها. حيث كشف هذا التفاوت عن الأحجام المختلفة للقرى، ونصيب كل منها من الخدمات والمرافق الحكومية، وملامح التركيب الطبقي، وطبيعة النشاط الاقتصادي لسكانها، ومستويات التعليم وانتشاره بين أفراد كل قرية من قرى الدراسة. وفيما يلي نعرض لتلك الملامح:

أولاً : أسماء القرى وتبعيتها الإدارية ومواقعها :

- ١- القرية رقم (١) هي : قرية «كفر الاكرم» ، التابعة لمركز قويسنا بمحافظة المنوفية ، وتقع بالقرب من الحدود الشمالية لقرى المركز ، والذي يقع بدوره في الشمال الشرقي للحدود الادارية للمحافظة .
- ٢- القرية رقم (٢) هي : قرية «الرمالي» ، التابعة لمركز قويسنا والتي تتماس من جهة الشرق بالقرية رقم (١) .
- ٣- القرية رقم (٣) هي : قرية «منشأة أبو نكرى» ، وتقع على الحدود الجنوبية الشرقية لمركز قويسنا الذي تتبعه إدارياً.

- ٤- القرية رقم (٤) هي : قرية «زاوية الناعورة»، التابعة لمركز الشهداء بمحافظة المنوفية ، وتقع عند الحدود الجنوبية الغربية له.
- ٥- القرية رقم (٥) هي قرية «كفر الشرفا الغربى» التابعة لمركز القناطر الخيرية، بمحافظة القليوبية ، ويتوسط موقعها قرى المركز من جهتها الغربية التى تقع جميعها من تلك الجهة على فرع دمياط.
- ٦- القرية رقم (٦) هي : قرية «التلين»، التابعة لمركز منيا القمح ، بمحافظة الشرقية ، وتقع بالقرب من الحدود الشمالية لقرى المركز.
- ٧- القرية رقم (٧) هي : «عزبة الشيخ يوسف»، التابعة لقرية «الربع»، التابعة بدورها إلى مركز السنبلون، بمحافظة البحيرة . وتقع عند الحدود الشمالية لقرى المركز.
- ٨- القرية رقم (٨) هي : قرية «السجاعة» التابعة لمركز المحلة الكبرى، بمحافظة الغربية ، وتقع فى جهة الغرب من مدينة المحلة الكبرى.
- ٩- القرية رقم (٩) هي: قرية «برج مغيزل» التابعة لمركز مطويس بمحافظة كفر الشيخ، وتقع عند أقصى الحدود الشمالية الغربية لهذا المركز، فى زاوية التقاء فرع رشيد بالبحر المتوسط من ناحية ضفته الشرقية.
- ١٠- القرية رقم (١٠) هي: قرية «القنى»^(٥)، التابعة لمركز مطويس بمحافظة كفر الشيخ ، وتقع بالقرب من الحدود الشمالية الغربية لقرى المركز.
- ١١- القرية رقم (١١) هي : قرية «برج رشيد» ، التابعة لمركز رشيد ، بمحافظة البحيرة ، وتقع عند أقصى الحدود الشمالية الشرقية لقرى المركز، ويتخذ موقعها زاوية التقاء فرع رشيد بالبحر المتوسط من ناحية ضفته الغربية.
- ١٢- القرية رقم (١٢) هي: قرية « شط الشيخ درغام»، التابعة لمركز دمياط، بمحافظة دمياط، وتقع بالقرب من الحدود الشمالية لقرى المركز، على الضفة الشرقية لفرع دمياط.

(*) يلاحظ أن الاسم الشائع لهذه القرية بين أقرانها هو «خان الجنى» وليس «القنى» كما ورد فى احصاءات الجهاز المركزى للتعبئة العامة والإحصاء.

خريطة رقم (١)



يتضح من خلال التبعية الإدارية لقرى الدراسة وموقعها ما يلي:

١- أنه قد تم اختيار القرى بحيث تمثل جميع محافظات الدلتا (المنوفية ، القليوبية ، الشرقية ، الدقهلية ، الغربية ، كفر الشيخ ، دمياط). إلا أن محكات الاختيار لم تدفع نحو الاختيار المتوازن بين عدد القرى التابعة لكل محافظة. حيث أن التقسيم الإدارى لقرى الدلتا على كل محافظة، لا يعبر بشكل دقيق عن طبيعة الأنشطة الاقتصادية التى يمارسها أفراد كل قرية، أو حجمها، أو حظ أفرادها من التعليم، أو الخدمات والمرافق المقدمة إليهم. تعد المحكات السابقة الأكثر تأثيراً على الثقافة الشعبية التى ترمى إلى تمايز أو تشابه بين أفراد القرى المختارة. ومن هنا لم يندفع الاختيار ناحية التمثيل المتوازن لكل محافظة .

٢- يلاحظ كذلك بأن القرى التى تقع فى جنوب وشرق الدلتا تتفوق من حيث العدد من قرى الشمال والغرب . ويأتى هذا الاختيار تبعاً للكثافة السكانية المرتفعة لمحافظات جنوب وشرق الدلتا ، بالقياس إلى الكثافة السكانية فى شمال الدلتا وغربها. ويشير إلى ذلك «جمال حمدان» فيقول : «فالثلث الجنوبي، الذى يشمل المنوفية والقليوبية وجنوب الشرقية ، والطرف الجنوبي الأقصى من الدقهلية، هو إقليم شديد الكثافة جداً، تتراوح فيه الكثافة بين ٨٠٠ ، ١٦٠٠ فى الكيلو متر المربع، لاتقل عن ذلك ولكن قد تزيد، فهذا أقدم قطاعات الدلتا عمراناً وتوطناً ... لهذا فرغم أن مساحة النطاق لاتزيد عن نحو سدس مساحة الدلتا فقط ١٦٪ ، فإنها تستأثر بنحو ثلث سكانها ٣٢٪ أى أن متوسط كثافة النطاق ضعف متوسط كثافة الدلتا عامة، والواقع أن هذا المتوسط يبلغ نحو ١٠٥ متوسط كثافة نطاق الوسط التالى، ونحو ثلاثة أمثال متوسط نطاق الشمال الأخير»^(١).

ولأن هذه الدراسة التى تهدف إلى الكشف عن مظاهر الاتفاق والاختلاف بين قرى الدلتا، فيما يتعلق بالعدادات والتقاليد المرتبطة بالخيز، كان لا بد من اختيار القرى بحيث يتفق مع ذلك المعيار، الذى يعبر عن كثافة السكان على مستوى قطاع الدلتا.

١- جمال حمدان ، شخصية مصر، دراسة فى عبقرية المكان، الجزء الثانى، عالم الكتب، القاهرة، ١٩٨١،

ومن هنا فقد تم اختيار ست قرى تمثل القطاع الجنوبي الشرقي من الدلتا هي: (١)، (٦٥٠٤٠٣٠٢)، كما يرتفع عند قرى الجنوب والوسط ليصل إلى ثمانى قرى هي (٨٧٠٦٥٠٤٠٣٠٢٠١) فى حين تقتصر قرى الشمال على أربعة هي (١٢٠١١٠٠٠٩). ويبلغ عدد القرى التى تقع على فرع دمياط، أو الأقرب إليه، ثمانى قرى هي (١٢٠٨٠٧٠٦٥٠٤٠٣٠٢٠١) فى حين تنحصر قرى فرع رشيد فى أربعة قرى هي القرى (١١٠١٠٠٩٠٤).

ثانيا : حجم القرى (٥)

حرصت الدراسة على تنوع أحجام القرى المختارة للدراسة، تبعاً لعدد سكانها، ما بين القرى الصغيرة والمتوسطة والكبيرة. وقد نبع هذا الحرص من خلال ما يمكن أن يؤثر به هذا الحجم فى العادات والتقاليد المرتبطة بالخبز. من خلال ما قد يترتب على كثرة عدد السكان بالقرية من خدمات قد تعمل على تقلص الاهتمام بإنتاج أنواع الخبز التقليدية، كوجود الأفران العامة. كذلك ما يمكن أن يتوفر بالقرية من خدمات تعليمية تصل إلى وجود المدارس الثانوية الأمر الذى قد يسهم فى تغيير نمط الأفكار السائدة حول كثير من المعتقدات التى تدور حول الخبز، فضلاً عن تعليم الإناث وما يترتب عليه من تغيرات تتعلق بإنتاج الخبز التقليدى، وهو ما سنعرض له تفصيلاً عند تناول الخدمات التعليمية بقرى البحث.

ومن واقع هذا الفهم تم اختيار قرى الدراسة على هذا النحو من التنوع من حيث الحجم:

١- قرى صغيرة الحجم:

وهى القرى التى يقل عدد سكانها عن خمسة آلاف نسمة وبيانها كالتالى:

أ- القرية (١) قرية «كفر الأكرم» مركز قويسنا، محافظة المنوفية، ويصل عدد سكانها حسب تعداد ١٩٨٦ إلى ٣٩٥٧ نسمة ينقسمون إلى ٢٠٢٠ من الذكور و١٩٣٧ من الإناث.

ب- القرية رقم (٧) عزبة «الشيخ يوسف» التابعة لمركز السنبلاوين، محافظة الدقهلية، ويصل تعداد أفرادها إلى ٣٨١٦ نسمة ينقسمون إلى ١٩٠٨ من الذكور و١٩٠٨ من الإناث.

(*) تم الحصول على البيانات الإحصائية لعدد السكان بكل قرية من واقع التعداد التفصيلي لحافظات الدلتا، تعداد ١٩٨٦، الجهاز المركزى للتعبئة العامة، والإحصاء.

ج- القرية رقم (١٠) قرية «الغنى» التابعة لمركز مطويس محافظة كفر الشيخ، ويقدر عدد سكانها بـ ٤٣٥٠ نسمة ينقسمون إلى ٢٩٢٦ من الذكور، ٢٢٢٤ من الإناث .

٢- قرى متوسطة الحجم :

هى القرى التى يتراوح عدد سكانها ما بين خمسة آلاف نسمة وحتى عشرة آلاف نسمة وبيانها كالتالى :

١- القرية رقم (٢) قرية «الرمالى» التابعة لمركز قويسنا ، محافظة المنوفية ، ويقدر عدد سكانها بـ ٨٦١٠ نسمة ينقسمون إلى ٤٤١٩ من الذكور و٤١٩١ من الإناث .

ب- القرية رقم (٣) قرية «منشأة أبو ذكرى» التابعة لمركز قويسنا، محافظة المنوفية ، ويقدر عدد سكانها ٨٢٨ نسمة ينقسمون إلى ٢٩٢٩ من الذكور و٢٨٩٩ من الإناث.

ج- القرية رقم (٥) قرية «كفر الشرفا الغربى» التابعة لمركز القناطر الخيرية بمحافظة القليوبية . ويصل عدد سكانها إلى ٧٦٧١ نسمة، ينقسمون إلى ٤٠١٣ من الذكور و٣٦٥٨ من الإناث .

د- القرية رقم (٩) قرية «برج مغيزل» التابعة لمركز مطويس محافظة كفر الشيخ، ويبلغ عدد سكانها ٩٧٧٥ نسمة مقسمة إلى ٥٢٢٩ من الذكور و٤٥٦٦ من الإناث.

٣- قرى كبيرة الحجم :

هى القرى التى يزيد عدد سكانها عن عشرة آلاف نسمة وبيانها كالتالى:

أ- القرية رقم (١١) وهى قرية «برج رشيد» التابعة لمركز رشيد، محافظة البحيرة، ويبلغ عدد سكانها ١٠٠٥٩ نسمة، مقسمة إلى ٥١٦٧ من الذكور و٤٨٩٢ من الإناث .

ب- القرية رقم (٦) وهى قرية «التلين» التابعة لمركز منيا القمح بمحافظة الشرقية، ويبلغ عدد سكانها ١٠١٤٦ نسمة مقسمة على ٥٢٨٠ من الذكور و٤٨٦٦ من الإناث.

ج- القرية رقم (٨) وهى قرية «السجاعة» التابعة لمركز المحلة الكبرى بمحافظة الغربية، ويبلغ عدد سكانها ١٠١٦٥ نسمة مقسمة على ٥٠٧٨ من الذكور و٥٠٨٧ من الإناث.

د- القرية رقم (٤) وهى قرية «زاوية الناعورة» التابعة لمركز الشهداء بمحافظة المنوفية ، ويبلغ عدد سكانها ١٠٨٢١ نسمة، مقسمة على ٥٥٨٢ من الذكور و٥٢٣٩ من الإناث.

هـ- القرية رقم (١٢) وهى قرية «شط الشيخ درغام» التابعة لمركز دمياط بمحافظة دمياط، ويبلغ عدد سكانها ١٢٩٩٢ نسمة، مقسمة على ٦٧٧١ من الذكور، ٦٢٢١ من الإناث(*).

ثالثاً : النشاط الاقتصادى للسكان وملامح التركيب الطبقي

حرصت الدراسة على تتبع الأنشطة الاقتصادية التى يمارسها أفراد المجتمعات المختارة للدراسة، ويأتى هذا الحرص نتيجة لما انبثت به الدراسة الاستطلاعية الأولية عند الإعداد لهذا البحث ، حيث أشارت إلى الصلة الوثيقة بين طبيعة النشاط الاقتصادى للسكان والعلاقات الاجتماعية وما يتعلق بها من سلوك اجتماعى جمعى يمثل فى النهاية بعض ملامح الثقافة الشعبية المميزة لكل جماعة من الجماعات .

وانصباعاً لتلك المؤشرات ، فقد تم اختيار القرى بحيث تتباين فيما بينها من حيث النشاط الاقتصادى الذى يزاوله أفرادها . ورغم الانطباع الأولى بغلبة النشاط الزراعى على نشاط أهل الدلتا ، إلا أن الدراسة اتجهت إلى تمحيص هذه الكتلة البشرية اجتماعياً وثقافياً ، فوقع اختيار الباحث على مجموعة من القرى تتباين فيما بينها من حيث الحيازة الزراعية المملوكة لأفراد كل قرية، وبما يتفق مع المحكات الأخرى التى حددتها الدراسة. وقد وصلت حدة التباين فى نصيب كل فرد من الأراضى الزراعية التى تقع فى حيازتها، لتكون ما بين ٠,٠٤٦ من الفدان و٠,٣ منه. ليكشف هذا الفارق عن صلاحية هذا النصيب للاعتماد الكبير على النشاط الزراعى كنشاط رئيسى لأفراد المجتمع ، أو التخلي عنه لصالح أنشطة أخرى يمكن أن تقوم عليها حياة الأفراد. ومن خلال الجدول التالى بما يضمنه من معلومات ، نحاول الكشف عن طبيعة النشاط الاقتصادى للسكان، معززين تلك البيانات بما حصلنا عليه من معلومات ميدانية عن نشاط أفراد كل قرية من قرى البحث. ويضم هذا الجدول التعداد الإجمالى لأفراد كل قرية وحيازتها من الأقدنة الصالحة للزراعة، ونصيب كل فرد منها إذا ما افترض تقسيمها على عدد السكان. وإذا افترضنا أن نصف عدد سكان كل قرية من الإناث اللاتى لايزاولن أعمال

(*) يلاحظ أن عدد الذكور يتفوق عن عدد الإناث فى عشر قرى من قرى الدراسة وقد يعود هذا الأمر إلى الاهتمام بوجود الطفل الذكر الأمر الذى يدفع إلى العرص على علاج الأطفال الذكور حال تعرضهم للأمراض فى السنوات الأولى لمولدهم، وبغير نفس درجة الاهتمام يتم علاج الإناث.

الزراعة في الأغلب الأعم، بل يضمن ببعض الأعمال المساعدة أو المرتبطة ببعض المواسم الزراعية، ولأن الرجل في جميع القرى المختارة هو المسؤول الأول عن دخل الأسرة، كذلك لو افترضنا أن نصف عدد الذكور بكل قرية من الأطفال غير المكلفين أو المسؤولين مسئولية تامة عن دخل الأسرة، لأمكنا في هذه الحالة أن يكون نصيب كل فرد مضروب في أربعة ليعطى هذا الرقم النصيب الفعلي لكل رجل قادر على العمل ومسؤول عن دخل الأسرة، سواء أكان هذا النصيب في صورة ملكية خالصة له أو لآخرين يستعينون به لزراعتها بالمشاركة أو الأجر اليومي أو الشهري أو الموسمي.

جدول رقم (١)

توزيع الحيازة الزراعية على الأفراد

القرية	البيان	العدد الإجمالي للأفراد	الحيازة من الأفنة	نصيب الفرد	نصيب الرجل
القرية رقم (١)	٣٩٥٧	١٢٠١	٠,٣ فدان	١,٢ فدان	
القرية رقم (٢)	٨٦١٠	١٤٦٤	٠,١٧ فدان	٠,٦٨ فدان	
القرية رقم (٣)	٥٨٢٨	٣٢٨	٠,٠٥ فدان	٠,٢ فدان	
القرية رقم (٤)	١٠٨٢١	١٧٩٢	٠,١٦ فدان	٠,٦٤ فدان	
القرية رقم (٥)	٧٦٧١	٢٨٦	٠,٠٤ فدان	٠,١٦ فدان	
القرية رقم (٦)	١٠١٤٦	٢١٠٠	٠,٢ فدان	٠,٨ فدان	
القرية رقم (٧)	٣٨١٦	٢٠٠	٠,٠٥ فدان	٠,٢ فدان	
القرية رقم (٨)	١٠١٦٥	٢٩٨٥	٠,٢٨ فدان	١,٠١٢ فدان	
القرية رقم (٩)	٩٧٩٥	٦٠٠	٠,٠٦ فدان	٠,٢٤ فدان	
القرية رقم (١٠)	٤٣٥٠	١٢٠٠	٠,٢٧ فدان	١,٠٨ فدان	
القرية رقم (١١)	١٠٠٥٩	٢٧٩١	٠,٢٧ فدان	١,٠٨ فدان	
القرية رقم (١٢)	١٢٩٩٢	٦٠٠	٠,٠٤٦ فدان	٠,١٨ فدان	

وعلى الرغم من دقة المعلومات التي وردت في الجدول السابق إلا أن هناك بعض الملاحظات التي تؤثر على تعبيرها النقيض عن الواقع الفعلي للحيازة الزراعية لكل قرية من القرى. حيث تتداخل الحيازات الزراعية بين القرى المتجاورة فتتخفف مساحة أراضيها لصالح أفراد القرية الأخرى، كما يمتلك بعض الأفراد النازحين من القرية إلى المدن القريبة والبعيدة نسب متفاوتة من أراضي قريتهم الذين ينتسبون إليها ولا يقيمون بها ولا يسجلون ضمن أفراد القرية في سجلات التعداد السكاني الذي يجريه الجهاز المركزي للتعينة العامة والإحصاء كل عشر سنوات .

ويرغم تلك الملاحظات يمكن أن نتبين من خلال الجدول السابق ما يلي:

١- يعد النشاط الزراعي هو النشاط الرئيسي لأفراد سبعة قرى من قرى الدراسة حيث يزيد نصيب الرجل القادر على العمل والمسؤول عن دخل الأسرة عن نصف فدان وهي القرى رقم (١١،١٠،٨،٦،٤،٢،١) والتي يمكن تقسيمها على هذا النحو:

أ- قرى غنية : وهي القرى التي يزيد فيها متوسط نصيب الرجل عن الفدان وهي القرى (١١، ١٠، ٨، ١) .

ب- قرى متوسط : وهي القرى التي يتراوح متوسط نصيب الرجل بين ٠.٦٤ . من الفدان و ٠.٨ من الفدان وهي القرى (٦، ٤، ٢) .

ج- قرى فقيرة : وهي القرى التي يتراوح نصيب الرجل من الأفدنة ما بين ٠.٢ من الفدان، و ٠.١٦ منه ، وهي القرى رقم (١٢، ٩، ٧، ٥، ٣) .

وعلى الرغم من هذا التقسيم ، فإن المعيشة الميدانية لتلك القرى قد أفاضت بالتفاوت الطبقي الكبير بالنسبة للقرية رقم (٤) . حيث تستحوذ إحدى العائلات على حوالي ٧٥٪ من الحيازة الزراعية للقرية ليرتأج نصيب الفرد منهم بين عشرة أفدنة ومائة فدان، وهو ما يؤدي إلى تقلص متوسط المساحة المتبقية على بقية الأفراد بالقرية، الأمر الذي تزداد معه نسبة الطبقة الفقيرة المعتمدة بتلك القرية. غير أن ذلك الأمر لم يدفع نحو اشتغالهم بنشاط اقتصادي آخر حيث تستوعبهم الأراضي الشاسعة لتلك الطبقة كنجلاء يؤدون الأعمال المرتبطة بالزراعة نظير أجر يومي أو شهري أو في المواسم الزراعية المختلفة. كذلك استطاع البعض منهم تأجير بعض المساحات أو العمل فيها بنظام المشاركة في المحصول. وينطبق ما سبق على القرية

رقم (٢). إلا أن الرقعة الزراعية التي تستحوذ عليها الطبقة العليا بتلك القرية قد قسمت بين العائلات الخمس الكبيرة بالقرية فتراوحت ملكية أفرادها بين خمسة أفدنة وخمسة وعشرين فداناً. إلا أن عدد المخدمين بالقرية يصل إلى حوالى نصف عدد السكان ، وهم بالتالى يقومون بنفس الأعمال الخدمية أو يستحوذون على بعض أراضي الطبقة العليا بنظام التأجير أو المشاركة فى المحصول . وتبعاً لذلك التفاوت الطبقي فى تلك القرية فقد لجأ عدد غير قليل من المخدمين بها؛ لأداء أعمال زراعية خدمية بالقرية رقم (١) الملاصقة لقريتهم، والتي تعد حسب متوسط نصيب الفرد من الأفدنة أغنى قرى الدراسة التى تعتمد على النشاط الزراعى كنشاط رئيسي للسكان .

أما القرى (١ ، ٦ ، ٨ ، ١١) فلم يكن التفاوت الطبقي شاسعاً أو متسعاً بين أفرادها، حيث لم يكن نصيب رب الأسرة فى الطبقة العليا بها : يزيد عن عشر أفدنة ، الأمر الذى لم تظهر معه نسبة كبيرة من عدد السكان المخدمين بتلك القرى.

٢- كما يعد النشاط الزراعى هو النشاط الرئيسى لأفراد قريتين من قرى الدراسة إلا أن نصيب الرجل المسؤول عن دخل الأسرة بهما حوالى ٠.٢ من الفدان وهما بذلك يعدان من القرى الفقيرة ، وتؤدى تلك الحالة من الفقر إلى انخفاض متوسط مساحة الحيازة بين طبقة الملاك لتتراوح بين فدان وثلاثة أفدنة قد يتجاوزها بعض الأفراد القليلون. وقد دفع هذا أفراد القريتين المخدمين بالقرية رقم (٧) ناحية السفر إلى الخارج بالبلاد العربية النفطية ، كما دعم اتجاه أفراد القرية رقم (٥) وخاصة الملاك منهم إلى زراعة الخضروات فى المساحات الصغيرة المملوكة لهم. وترتب على هذا النوع من الزراعات اشتغال عدد قليل من أفراد القرية - وخاصة المخدمين- فى تجارة الخضروات . وساهم اقتراب القرية رقم (٥) من مدينة القناطر الخيرية والقاهرة الكبرى ، فى الاتجاه ناحية ذلك النوع من الزراعة والاتجار بها .

٣- احتفظت القرية رقم (٣) بلامع طبقيّة خاصة ارتبطت بتاريخ أفرادها بها، حيث ينتمى أفرادها إلى البو الرحل القادمين من شبه جزيرة سيناء وعبرها فى هجرات متعاقبة ، بدأت أقدمها منذ ما يزيد على مائتى عاماً ، وحتى عام ١٩٤٨ . وقد اندفعوا ناحية هذه الرقعة من الأراضى التابعة لمحافظة المنوفية نتيجة لكونها عبارة عن تلى رملى لم يكن ضمن الأراضى الصالحة للزراعة، فكان الاستيلاء على تلك البقعة كموطن لسكن الأفراد القادمين من الشرق كل منهم يختار المساحة التى تناسب عدد أفراد أسرته ليؤسس بيتاً متواضعاً فوقها .

وقد ترتب على هذا الاستقرار البدوي بريف المنوفية ندرة الحياة الزراعية الملوكية لأفراد تلك القرية ، وانحصر تملك الـ ٢٨٦ فدان التابعة لإمام القرية بين أفراد أسرة واحدة هي الأقدم في الاستقرار بتلك البقعة ، ونفر قليل من بقية أفراد المجتمع ، الأمر الذى أصبح معه غالبية أفراد المجتمع من المعدمين الذين اتجهوا ناحية الاستعانة بما كان فى حوزتهم من إبل فى نقل الحاصلات الزراعية من حقول إلى مساكن المزارعين بالقرى المجاورة مقابل قدر من المحصول فى مقابل كل حمل من أحمال الإبل. لكن ذلك النشاط لم يستقر على هذا المنوال الذى كان يضمن للأفراد المعدمين بعض سبل الحياة وبخلافه من الحاصل يضمن لهم البقاء والاستمرار فى هذه البقعة . حيث أدى ظهور الميكنة الزراعية إلى عدم أهمية نقل محصول القمح إلى الأجران. إذ يتم درسها وتذريتها فى مرحلة واحدة. بمواقع حصاها، كما بدأت تنتشر منذ ما يزيد على عشرة سنوات عربات من الصاج التى تصلح لنقل المحاصيل والتى حرص المزارعون بالقرى المحيطة على تملكها . كل هذه التغيرات قلصت من درجة الاستعانة بأفراد القرية رقم (٣) لأداء هذا الدور ، الأمر الذى دفع بهم ناحية أداء الأعمال الخدمية فى المواسم الزراعية وخاصة جنى القطن، حيث تعد هذه القرية المصدر الرئيسى لهذا النوع من العمالة الزراعية فى كثير من القرى المحيطة . بالإضافة إلى اتجاه البعض منهم ناحية شمال الدلتا فى مواسم حصاد الأرز ليؤدون نفس الدور الذى اعتادوا القيام به بين القرى المحيطة . حيث ينقلون محصول الأرز من الحقول ، وهو الأمر الذى يهدده مرة أخرى ظهور ميكنة حديثة تقوم بحصاد الأرز ودرسه وتذريته فى آن واحد . كما اتجه بعض الأفراد ناحية شراء بعض الأراضى الزراعية أو تأجيرها أو المشاركة مع أصحابها فى حاصلاتها بتولى زراعتها نيابة عنهم، إلا أن نسبة أولئك الأفراد لم تتعد حدود الـ ٢٪ (*) من عدد الرجال، نظرا لعدم إقبال عدد كبير من أفراد القرية ناحية النشاط الزراعى الذى لم يعتادوا القيام به. ولايزال نفر من أفراد القرية يزاوون النشاط الرعوى حيث يقومون بتربية الماعز والأغنام التى يرعون بها على ضفاف الترع والقنوات وفى حقول القرى المحيطة فى الفترات الفاصلة بين الحاصلات المختلفة.

(*) تم الحصول على هذه المعلومات من خلال المعايشة الميدانية للقرية وكذا بيانات الجمعية الزراعية بها.

٤- كما يبدو من خلال استعراض بيانات الجدول السابق ضيق الرقعة الزراعية لقريتين هما القرية رقم (٩) «برج مغيزل» التابعة لمركز مطويس، محافظة كفر الشيخ، والقرية رقم (١٢) التابعة لمركز ومحافظة دمياط. ويأتى تقلص تلك المساحة نتيجة لموقع القريتين الذى تحيطه المياه من جهات ثلاث سواء أكانت مياه البحر المتوسط من جهة الشمال أو مياه البحيرات من الجهة الشرقية، أو مياه فرعى دمياط ورشيد من الجهة الغربية ، الأمر الذى لم يسمح باتساع الرقعة الزراعية التابعة لزامام تلك القرى، والذى دفع أفرادها ناحية الاشتغال بصيد الأسماك أو الاتجار بها أو الأعمال الخدمية المتعلقة بمراكب الصيد. وتدل البيانات الإحصائية التى تم الحصول عليها من المجالس القروية التابعة لها تلك القرى ما يلى :

أ- اشتغال نسبة تزيد على ٨٥٪ من عدد السكان - القادرين على العمل والمكلفين به- فى أعمال الصيد والاتجار به بالقرية رقم (١٢) ، فى حين تتوقف النسبة عند حدود ٥٪ للعاملين بالزراعة و١٠٪ فى الأعمال الخدمية الأخرى. ويترتب على هذا النوع من النشاط أن يتأسس التفاوت الطبقي بين أفراد هذا المجتمع تبعاً لحيازة الأفراد لمراكب الصيد من حيث العدد والمجم، وكذلك حجم التجارة بالأسماك.

ب- تتجاوز نسبة المشتغلين بأعمال الصيد بالقرية رقم (٩) ٨٠٪ من الرجال المكلفين كما تصل نسبة العاملين بالمراكب إلى حوالى ١٥٪ (٥).

فى حين تقتصر نسبة العاملين بالزراعة على حوالى ٥٪ فقط. كما تنتشر بالقرية أعمال الخوص التى توكل إلى النساء بون الرجال وكذلك بعض ورش أعمال الجريد والأقفاس ، وتنحصر العمالة التى تقوم بها بين الأطفال من الذكور. ويأتى انتشار أعمال الجريد والخوص بين أفراد القرية نتيجة لانتشار زراعات النخيل فى الأراضى الزراعية القليلة المحيطة بحيزها العمرانى . ويتحدد بناءً على هذا النشاط الاقتصادى لأفراد القرية ملامح التفاوت الطبقي بين الأفراد من خلال عدد مراكب الصيد وحجمها وحجم الاتجار بالأسماك.

(٥) تم الحصول على تلك الإحصاءات من خلال المؤسسة الحكومية التى تهتم بأمر الصيد والصيديين (المصايد) بمدينة رشيد.

رابعاً : الخدمات والمرافق

كما اهتمت الدراسة بتتبع الخدمات والمرافق الحكومية بكل قرية من قرى الدراسة، سعياً وراء التحقق من الدور الذى تلعبه تلك المرافق فى تغير شكل وطبيعة الحياة التقليدية التى يحياها أفراد تلك المجتمعات بما تتضمنه من عادات وتقاليد ومعتقدات مرتبطة بالخبز التقليدى.

تشير الدراسة الميدانية لتلك المجتمعات القروية إلى أن شبكة الطرق الأسفلتية قد امتدت لتصل إلى جميع قرى الدراسة، ليسهم ذلك فى اتصالها بالمدن القريبة والبعيدة. كما أدى تمهيد الطرق بدرجة جيدة من الكفاءة إلى انتشار خدمات المواصلات بأشكال مختلفة ، من أهمها عربات الأجرة ، وقد دعم انتشارها تلك الحاجة المتزايدة للمدن المجاورة والبعيدة من خلال انتشار التعليم بين أفراد القرى وخاصة مستويات التعليم الثانوى والفنى والجامعى، الذى لا تتوفر مدارسه وجامعاته إلا بالمدن القريبة والبعيدة . وكذلك اللجوء إلى الأسواق الكبيرة الأسبوعية بالمدن المحيطة. بالإضافة إلى اشتغال بعض أفراد تلك القرى بالوظائف الحكومية بتلك المدن . فضلاً عن تفضيل بعض أفراد القرية من الموظفين السكن بالمدن القريبة، وحرصهم على زيارة قراهم بشكل متكرر (أسبوعى فى أغلب الأحيان) لمتابعة بعض مصالحهم بها، أو لزيارة الأقارب. وقد كانت تلك العوامل جميعها سبباً مباشراً فى انتشار خدمات المواصلات بين جميع القرى والمدن القريبة . وهو ما أدى إلى الاتصال اليومي بتلك المدن، الأمر الذى دعم اللجوء إلى أسواقها للحصول على ما يطرحه من أدوات حديثة تتعلق بإعداد الخبز، وأيضاً اللجوء إلى أنواع خبز السوق ليكون هذا النوع من الاتصال أحد الأسباب التى دعمت الاتجاه التدريجى ناحية خبز السوق على حساب الخبز التقليدى منذ بداية ثمانينات هذا القرن.

وعلى الرغم من الاهتمام المتوازى بين جميع القرى فى خدمات الاتصال بالمدن، إلا أن هناك تفاوتاً فيما بينها من حيث الآثار التى ترتبت عليه فيما يتعلق بالخبز نتيجة لعوامل أخرى سبق الإشارة إليها منذ قليل، وعلى رأسها النشاط الاقتصادى المرتبط بهذا الاتصال. وسنعرض فيما يلى جدولاً يوضح بعض الاختلاف بين القرى فيما يخص الخدمات والمرافق المتاحة فى كل منها. وستهتم الدراسة بأن تبين حجم كل قرية من حيث عدد سكانها، بحيث يمكن إيضاح قدر الاتفاق بين حجم الخدمات والمرافق، وعدد السكان.

جدول رقم (٢)
توزيع الخدمات والمرافق على قرى الدراسة

البيان القرية	١	٢	٣	٤	٥	٦	٧	٨	٩	١٠	١١	١٢
عدد السكان	٢٩٧٥	٨١١٠	٥٨٢٨	١٠٨٢١	٧٤٧١	١٠١٤٩	٢٨١٦	١٠١٦٥	١٧٩٥	١٢٥٠	١٠٠٥٩	١٢٩٩٢
المدراس الابتدائية	٢	٢	١	٢	١	٣	-	٢	٢	٢	١	٢
المدراس الإعدادية	١	١	-	١	١	١	-	٢	١	-	١	١
المدراس الثانوية	-	-	-	١	-	١	-	-	-	-	-	-
المسجد الأمامية	-	-	-	١	-	١	-	١	-	-	-	-
الأملاك الاجتماعية	سوق صغير	سوق صغير	-	سوق كبير	-	سوق كبير	-	سوق صغير	-	-	-	-
الخدمات الصحية	١	١	-	١	١	١	-	١	١	١	١	١
مركز الصحة	✓	✓	✓	-	✓	-	تأجيل	-	✓	✓	-	✓
نقطة الشرطة	-	-	-	✓	-	✓	-	✓	-	-	✓	-
وحدة مياه	تأجيل	تأجيل	تأجيل	✓	تأجيل	✓	تأجيل	✓	تأجيل	تأجيل	تأجيل	تأجيل
مجلس قروي	تأجيل	تأجيل	تأجيل	✓	تأجيل	✓	تأجيل	✓	تأجيل	تأجيل	تأجيل	✓
وحدة صحية	✓	✓	-	مستشار مركز	✓	مستشار	-	✓	✓	✓	✓	✓
مركز شباب	✓	✓	-	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	✓	✓
قنات مياه	-	٢	١	١	٢	٢	-	١	٢	-	٢	٢

يبدو من خلال الجدول السابق أن عدد المدارس - وخاصة المرحلة الابتدائية منها - لا يتناسب مع حجم كل قرية من حيث عدد السكان. وإن تخلصنا هذه الملاحظة نحو التسرع بهذا الحكم ، حيث أن المعيشة المدينية لهذه القرى قد أفادت باختلاف الطاقات الاستيعابية لتلك المدارس ، حيث يمكن أن تحتوى مدرسة واحدة على خمسة وعشرين فصلا في حين تحتوى أخرى على ستة فصول فقط، كما يمكن أن تستوعب المدرسة الصغيرة في بعض الأحيان ثلاثة أضعاف طاقتها، حيث يمكن أن تتكرر العملية التعليمية بها على ثلاث فترات. وقد أظهرت الدراسة الميدانية حرص جميع أفراد قرى البحث على تعليم أطفالهم بالمرحلة الابتدائية . ويشير الواقع الميداني إلى اتجاه وزارة التعليم الآن نحو بناء العديد من المدارس، تستكمل بها النقص في عدد المدارس ب تلك القرى، لتتخلص أو تنتهي مع تلك الأبنية تعدد الفترات .

وعلى الرغم مما سبق ذكره فإن الجدول السابق يوضح أن هناك تفاوتاً بين قرى الدراسة من حيث الخدمة التعليمية المقدمة لأفرادها إذ نلاحظ ما يلي:-

١- تتمتع ثلاث قرى بخدمة تعليمية تتفوق بها عن بقية قرى الدراسة وهي القرى رقم (٨، ٦، ٤) ، حيث تتنوع المدارس حسب المستويات التعليمية وحتى مستوى التعليم الثانوي والأزهري بالنسبة للقريتين (٦، ٤) ، في حين تختفى المدارس الثانوية فقط بالقرية رقم (٨) . ويتفق هذا التنوع بين القرى الثلاث تبعاً لعدد السكان بها الذي يزيد على عشرة آلاف نسمة.

٢- تنخفض الخدمة التعليمية بشكل ملحوظ في ثلاث قرى أخرى، حيث تقتصر على وجود المدارس الابتدائية دون الإعدادية أو الثانوية أو الأزهري بالقريتين (١٠، ٣) وتختفى كافة الخدمات التعليمية بالقرية رقم (٧) . ويعود تقلص الخدمة التعليمية بالنسبة للقرية رقم (٣)، تبعاً لعدم إقبال أفراد المجتمع على تعليم الأطفال انصياعاً لأصولهم الحضارية البدوية والتي لم تكن ترى في التعليم ضرورة من الضروريات . فضلاً عن الاعتماد على الأطفال في سوق العمل الزراعي الموسمي عند أفراد القرى المجاورة. إلا أن المؤشرات الميدانية توضح أن تغيراً بدأ يطرأ على هذه الأفكار وأصبح هناك اتجاه ناحية التعليم وخاصة التعليم الابتدائي . بل أصبح هناك اتجاه متزايد ناحية تعليم الإناث .

أما اختفاء الخدمة التعليمية بجميع مراحل التعليم بالقرية رقم (٧) فيعود إلى التصنيف الإداري لها باعتبارها عزبة تابعة ، تعتمد من حيث جميع الخدمات على القرية التي تتبعها قرية «الربع». وعلى الرغم من هذا القصور الخدمي التعليمي بالنسبة لتلك القرى إلا أن هذا الأمر لم يمنع بعض أفرادها من الحرص على استكمال تعليم أبنائهم بمراحل التعليم المختلفة وحتى الجامعي . وقد بدأ هذا الاهتمام عند أفراد الطبقة العليا ثم تلاها كثير من أفراد هذه المجتمعات بمختلف انتماءاتهم الطبقية . وسيوضح ذلك فيما يعرض له بالجدول التالي.

جدول رقم (٣) (٥)

توزيع الحالة التغيمية على قرى الدراسة

قرية	الذكور	النساء	إجمالي عدد السكان	معدل أقل من المتوسط	معدل متوسط	معدل فوق المتوسط	مجموع السكان
١	ذكور ٣٩١ إناث ٨٤٩ المجموع ١٢٤٠	٣٩١ ٨٤٩ ١٢٤٠	٣٩١ ٨٤٩ ١٢٤٠	١٨٠ ٩٦ ٢٧٦	٢٥١ ١٩١ ٤٤٢	٢٧ ٢٣ ٥٠	٣٩١ ٨٤٩ ١٢٤٠
٢	ذكور ١١١٥ إناث ٢٠١٤ المجموع ٣١٢٩	١١١٥ ٢٠١٤ ٣١٢٩	١١١٥ ٢٠١٤ ٣١٢٩	٢٧٦ ١٩١ ٤٦٧	٢٥١ ١٩١ ٤٤٢	٢٧ ٢٣ ٥٠	١١١٥ ٢٠١٤ ٣١٢٩
٣	ذكور ١١٢٣ إناث ١١٢٧ المجموع ٢٢٥٠	١١٢٣ ١١٢٧ ٢٢٥٠	١١٢٣ ١١٢٧ ٢٢٥٠	٢٧٦ ١٩١ ٤٦٧	٢٥١ ١٩١ ٤٤٢	٢٧ ٢٣ ٥٠	١١٢٣ ١١٢٧ ٢٢٥٠
٤	ذكور ١٢٨٨ إناث ٢٢٨٤ المجموع ٣٥٧٢	١٢٨٨ ٢٢٨٤ ٣٥٧٢	١٢٨٨ ٢٢٨٤ ٣٥٧٢	٢٧٦ ١٩١ ٤٦٧	٢٥١ ١٩١ ٤٤٢	٢٧ ٢٣ ٥٠	١٢٨٨ ٢٢٨٤ ٣٥٧٢
٥	ذكور ١٠٢٦ إناث ١٨٣٩ المجموع ٢٨٦٥	١٠٢٦ ١٨٣٩ ٢٨٦٥	١٠٢٦ ١٨٣٩ ٢٨٦٥	٢٧٦ ١٩١ ٤٦٧	٢٥١ ١٩١ ٤٤٢	٢٧ ٢٣ ٥٠	١٠٢٦ ١٨٣٩ ٢٨٦٥
٦	ذكور ١٠٦٢ إناث ٢٤٧١ المجموع ٣٥٣٣	١٠٦٢ ٢٤٧١ ٣٥٣٣	١٠٦٢ ٢٤٧١ ٣٥٣٣	٢٧٦ ١٩١ ٤٦٧	٢٥١ ١٩١ ٤٤٢	٢٧ ٢٣ ٥٠	١٠٦٢ ٢٤٧١ ٣٥٣٣
٧	ذكور ١٠٦٢ إناث ٢٤٧١ المجموع ٣٥٣٣	١٠٦٢ ٢٤٧١ ٣٥٣٣	١٠٦٢ ٢٤٧١ ٣٥٣٣	٢٧٦ ١٩١ ٤٦٧	٢٥١ ١٩١ ٤٤٢	٢٧ ٢٣ ٥٠	١٠٦٢ ٢٤٧١ ٣٥٣٣
٨	ذكور ١٥٧٧ إناث ٢٧١٣ المجموع ٤٢٩٠	١٥٧٧ ٢٧١٣ ٤٢٩٠	١٥٧٧ ٢٧١٣ ٤٢٩٠	٢٧٦ ١٩١ ٤٦٧	٢٥١ ١٩١ ٤٤٢	٢٧ ٢٣ ٥٠	١٥٧٧ ٢٧١٣ ٤٢٩٠
٩	ذكور ٢٢٣٦ إناث ٢٦٥٠ المجموع ٤٨٨٦	٢٢٣٦ ٢٦٥٠ ٤٨٨٦	٢٢٣٦ ٢٦٥٠ ٤٨٨٦	٢٧٦ ١٩١ ٤٦٧	٢٥١ ١٩١ ٤٤٢	٢٧ ٢٣ ٥٠	٢٢٣٦ ٢٦٥٠ ٤٨٨٦
١٠	ذكور ٦٧١ إناث ١١٢٥ المجموع ١٨٩٦	٦٧١ ١١٢٥ ١٨٩٦	٦٧١ ١١٢٥ ١٨٩٦	٢٧٦ ١٩١ ٤٦٧	٢٥١ ١٩١ ٤٤٢	٢٧ ٢٣ ٥٠	٦٧١ ١١٢٥ ١٨٩٦
١١	ذكور ١٦٦١ إناث ٢٥٣٩ المجموع ٤٢٠٠	١٦٦١ ٢٥٣٩ ٤٢٠٠	١٦٦١ ٢٥٣٩ ٤٢٠٠	٢٧٦ ١٩١ ٤٦٧	٢٥١ ١٩١ ٤٤٢	٢٧ ٢٣ ٥٠	١٦٦١ ٢٥٣٩ ٤٢٠٠
١٢	ذكور ١٨٥٣ إناث ٢٠٦٦ المجموع ٣٩١٩	١٨٥٣ ٢٠٦٦ ٣٩١٩	١٨٥٣ ٢٠٦٦ ٣٩١٩	٢٧٦ ١٩١ ٤٦٧	٢٥١ ١٩١ ٤٤٢	٢٧ ٢٣ ٥٠	١٨٥٣ ٢٠٦٦ ٣٩١٩

(٥) حصلت الدراسة على هذه البيانات، من خلال بيانات الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء، التعداد العام ١٩٨٦، الحصر الشامل، خصائص السكان، المجلد الثاني، النتائج النهائية على هذا النحو:

القرية رقم (١)، محافظة المنوفية، ص ١٦٠، القرية رقم (٢)، نفسه، ص ١٥٩، القرية رقم (٣)، نفسه، ص ١٦٢، القرية رقم (٤)، نفسه، ص ١٥٠، القرية رقم (٥)، محافظة القليوبية، ص ١٠٧، القرية رقم (٦)، محافظة الشرقية، ص ٢٦٥، القرية رقم (٨)، محافظة الغربية ص ١٥٦، القرية رقم (٩)، محافظة كفر الشيخ، ص ١١٧، القرية رقم (١١) محافظة البحيرة، ص ٢٨٨، القرية رقم (١٢) محافظة دمياط، ص ٤٨.

٢- أما الخدمة التعليمية في بقية القرى فتقتصر على المرحلة الابتدائية والإعدادية، وتستكمل بقية المراحل بالقرى الكبيرة المجاورة أو المدن .

يلاحظ من خلال الجدول السابق اتجاه جميع قرى الدراسة ناحية الاهتمام بالتعليم في مراحله المختلفة ، وخاصة المرحلة الابتدائية منها، على الرغم من بعض التباين الذي يبين بين القرى من حيث تناسب أعداد المتعلمين بتلك المراحل مع العدد الإجمالي لسكان كل قرية.

كما يلاحظ كذلك الاتجاه ناحية تعليم الإناث في كافة المراحل، وهو ما يؤثر بشكل مباشر على التمسك بأنواع الخبز التقليدية ، ويدفع نحو اللجوء إلى خبز الأفران العامة عند كثير من الزوجات الموظفات ، ويأتي ذلك نتيجة لعدم التفرغ التام للفتيات المتعلقات لأعمال المنزل التي تصاحبها تلقين خبرة ومهارة صنع الرغيف .

ويلاحظ أيضا تواضع أعداد المتعلمين بمراحل التعليم المختلفة بالنسبة للقرية رقم (٩) بما لايلام التعداد الإجمالي لأفراد القرية ، وقد يرجع ذلك الأمر إلى اللجوء إلى عمالة الأطفال التي تدر دخلا على الأسرة من خلال اشتغالهم بالورش الخاصة بعمال الجريد، بالنسبة للأطفال من الذكور ، وكذلك مساعدة الفتيات لأمهاتهن في أعمال الخوص، فضلا عن ملاحظتنا من خلال الجدول السابق بأن نسبة أعداد المتعلمين بالقرى التي تعتمد اعتماداً رئيسياً على الصيد لا تتفق والعدد الإجمالي لأفرادها بالقياس للقرى الزراعية. وهو ما يدفع بنا نحو القول بأن المجتمعات التي تنتم بهذا النوع من النشاط لا يستجيب أفرادها للتعليم بنفس قدر استجابة القرى الزراعية. وربما يعود ذلك إلى عدم التعارض الكامل بين حرفة الزراعة وإمكانية التعلم، إذ أن العمل بالحقول ومساعدة الآباء في إنجاز الأعمال الحقلية يمكن أن يتم بعد الانتهاء من اليوم الدراسي وفي أيام العطلات الرسمية، غير أن ذلك يمكن أن يتعارض مع المساهمة في أعمال الصيد والاتجار بها، إذ أن المساعدة فيها تحتاج إلى التفرغ اليومي منذ الصباح . كما أن العائد المادي الذي يتحقق من خلالها يدفع نمو قدر من التنازل عن التعليم لصالح حرفة الصيد والاتجار بالأسماك . ونستطيع أن نلاحظ ذلك من خلال مراجعة أعداد المتعلمين بالمراحل المختلفة بالقريتين رقم (٩٠٠٩) . ويلاحظ أيضا من خلال نفس الجدول تواضع أعداد المتعلمين بالقرية رقم (٣) في مراحل التعليم المختلفة تبعاً لتدني الخدمة التعليمية بها الذي لاحظناه في الجدول الأسبق، وإنصياحاً للمبررات التي سبق الإشارة إليها .

وتجدر الإشارة إلى أن تراجع أعداد المتعلمين بالقرية رقم (٣) لم يكن له نفس التأثير بالنسبة لقرى الصيد ، حيث أنه ساهم في بعض الاستقرار لأنواع الخبز التقليدية التي

يحرص أفراد هذا المجتمع على التمسك به، تبعاً لمبررات مساعدة سبق الإشارة إليها. إلا أن الآثار التي ترتبت على ذلك التراجع في أعداد المتعلمين عند قرى الصيادين، لم تسهم بقدر كبير في الحفاظ على أنواع الخبز التقليدية عند أفراد هذه القرى، تبعاً لنوع النشاط الاقتصادي الذي يدفع نحو التعامل اليومي مع الأسواق الخارجية للمدن القريبة وهو ما دفع بهم نحو التخلي جزئياً عن أنواع الخبز التقليدية لصالح أنواع خبز الأفران العامة.

أما بخصوص الخدمات الأخرى المتاحة بكل قرية من قرى الدراسة والتي سبق عرضها بالجدول رقم (٣) الخاص بتوزيع الخدمات والمرافق على قرى الدراسة، فيهم الدراسة أن تشير إلى الأسواق الأسبوعية بتلك القرى والآثار التي ترتبت على خلو بعض القرى منها أو وجودها بها. حيث اقتصح ما يلي:

١- خلو القرى رقم (٣، ٧، ٩، ١٠، ١١، ١٢) من الأسواق الأسبوعية، وتشير المعاشية لتلك القرى إلى العوامل التي أثبتت عدم الحاجة الملحة لها، وما ترتب على ذلك النقص الخفي من تأثير على أنواع الخبز التقليدية بهذه القرى. إذ خلصت الدراسة إلى ما يلي:

أ- كان لأنواع المحاصيل الزراعية التي تنتجها القريتان (١١، ١٥) الدور الواضح في عدم الحاجة إلى الأسواق الداخلية الأسبوعية، حيث ارتفعت نسبة المحاصيل من الخضار والفاكهة بالاراضي الزراعية لتلك القرى، الأمر الذي دعم اللجوء إلى الأسواق الخارجية لتسويقها والحصول في نفس الوقت على مستلزمات المنزل من الأسواق، ونتيجة للقرب الشديد بين القريتين ومدينة المركز القناطر الخيرية، ورشيد بنفس المسافة، نتيجة لهذا القرب كانت أسواق تلك المدن اليومية أكثر صلاحية لذلك التبادل السلعي.

ب- وينطبق ما سبق على القرى رقم (٩، ١٠، ١٢) وإن اختلفت السلعة التي يسعى كثير من أفراد هذه القرى إلى تسويقها بالمدن المحيطة وهي الأسماك.

ج- أما بالنسبة للقرية رقم (٣) فلم تكن طبيعة الحياة المنزلية للمرأة - ذات الأصول البسوية- تدفع بها نحو تربية الطيور المنزلية، كذلك فإن حاجاتها المنزلية تتوقف عند حدود الضروري من الأشياء الذي يمكن أن توفره محلات البقالة بالقرية، وهي بذلك لم تكن في حاجة إلى أسواق أسبوعية تروج فيها معاملات البيع والشراء، وإن أدى الأمر إلى الاحتياج إليها فسوق مدينة المركز الأسبوعي هو البديل عنها.

د- وفي حالة القرية رقم (٧) فإن تبعيتها الإدارية لقرية «الريح» المجاورة دعى إلى لجوء أفرادها إلى كافة الخدمات الموجودة بها، ومنها السوق الأسبوعي.

وتشير الدراسة بناءً على ما تقدم إلى أن عدم وجود الأسواق الأسبوعية بتلك القرى ساهم بشكل مباشر في اتصال أفرادها بالمدن القريبة ، مما كان له الدور الواضح في تقبل أفراد هذه القرى لأنواع خبز الأفران العامة بتلك المدن على حساب أنواع الخبز التقليدية بسبق ملحوظ ، وبسرعة تتفوق على بقية القرى الأخرى . نستثنى من ذلك القرية رقم (٣) حيث العوامل الأخرى التي سبق الإشارة إليها والتي دعمت أنواع الخبز التقليدية لدى أفرادها .

كما يشير نفس الجدول إلى انتشار الأفران العامة بين تسع قرى من قرى البحث هي القرى رقم (٢، ٣، ٤، ٥، ٦، ٨، ٩، ١١، ١٢) ، وهو الأمر الذي يوضح استجابة تلك القرى لأنواع الخبز التي تنتجها على حساب أنواع الخبز التقليدية .

الفصل الثاني تخزين الحبوب

كشفت الدراسة عن الأهمية التي يوليها أفراد قرى البحث لتخزين الحبوب التي يُستعان بها لصناعة الخبز، وهي القمح والذرة والحبلة. يتجلى هذا الاهتمام في الحرص على اتباع عدة طرق ، تتأثر بشكل مباشر بالطبيعة الأيكولوجية لكل منطقة . وتستجيب تلك الطرق لما يطرأ على المجتمعات من تغيرات ، لتندفع نحو استحداث أساليب جديدة للتخزين تساهم في هذا التغير.

يأتى هذا الحرص من الأفراد مدفوعاً بضرورة عدم تعرض المخزون السنوي من الحبوب للتلف والهدار ، بسبب ما قد يتعرض له من آفات (تسوس)، وما يصيبه من تقلبات الجو على مدار العام (الأمطار وشدة الحرارة) . يعد هذا المخزون الرصيد الأساسي اللازم لاستمرار الحياة، بوصفه المكون الرئيسى لأنواع الخبز المختلفة، والتي تحتفظ بخصوصية فائقة لدى جميع أفراد مجتمعات البحث.

ومن خلال ما سبق فقد حرصت الدراسة على تتبع تلك الطرق، والعادات المصاحبة لها ، والأنوات اللازمة ، والتغيرات التي طرأت عليها. كما حرصت على التعرف على مدى الانتشار والانسداد والتطابق والاختلاف بين تلك المجتمعات فيما يخص هذا الجانب، وفيما يلي نعرض بالتفصيل للطرق المختلفة لتخزين القمح والذرة والحبلة .

أولاً : تخزين القمح

رصدت الدراسة الطرق التي تتبع في قراها لتخزين حبوب القمح، وكذا الأنوات اللازمة لهذا التخزين. كما اهتمت بتتبع التغير الذي طرأ على تلك الطرق، والعوامل المؤثرة في هذا التغير.

نتناول فيما يلي الطرق التقليدية لتخزين القمح، ثم الطرق البديلة أو الحديثة :

١- الطرق التقليدية لتخزين القمح

يقصد بها الطرق التي تم الاستعانة بها لفترات زمنية طويلة ، حتى بدأت عوامل التغير تدفع نحو استحداث طرق بديلة للتخزين . وتنحصر الطرق التقليدية في: المخازن الطينية، والمخازن التي تدعم بالطوب ، وكذلك «الصحارة» الخشبية، والتخزين بالأجولة. وفيما يلي نعرض لكل منها بشكل مفصل:

أ- التخزين بمخازن طينية:

احتل المخزن الطيني مكان الصدارة؛ كوسيلة يستعان بها لتخزين حبوب القمح، وخاصة القرى (٨٠٧،٦٠٥،٤٠٢،١) التي تقع في وسط وجنوب الدلتا. واستمر على هذه المكانة حتى بدأت عوامل التغير تدفع نحو التخلي عنه باستحداث طرق بديلة سنعرض لها تفصيلا فيما بعد.

فسر إخباريو القرى السابقة لجوهم إلى المخازن الطينية لتخزين القمح بأن هذا النوع من المخازن يحفظ القمح من حرارة الشمس المرتفعة في فصل الصيف، التي تساعد على تكاثر السوس. كما أن خامات صنعها، والشكل الذي تبنى عليه لا يسمحان بتأثير الأمطار الشتوية على الغلال.

يختلف اسم المخزن الطيني في كل قرية كما يتضح من خلال الجدول التالي:

جدول رقم (٤)

القرية رقم	١	٢	٤	٥	٦	٧	٨
اسم المخزن	مخزن	مخزن	مطر	خُم	صنوج	مطر	مطر
الجمع	مخازن	مخازن	أمطار	خُمَام	صناديج	أمطار	أمطار

كما يختلف حجم المخازن وعددها حسب حاجة كل أسرة وإمكاناتها. إذ يصل عددها إلى ثلاثة أو أربعة مخازن، ويحجام تسع ما يقارب العشرين أردباً عند أسر الطبقة العليا. يأتى حرص أفراد هذه الطبقة على تخزين القمح بكميات كبيرة، تبعاً لحيازتهم من الأراضي الزراعية، التى تتيح لهم القدرة على تخزين تلك الكميات. كما يتحدد عدد المخازن وحجمها- عند أفراد هذه الطبقة الاجتماعية- بناءً على عدد أفراد الأسرة نفسها، حيث يزداد الحجم ويكثر العدد فى حالة الأسرة الممتدة، ليتناسب المخزون مع الأعداد الكبيرة من الرجال والنساء والأطفال على مدار العام.

وتتراجع أعداد المخازن وأحجامها عند أسر الطبقة الوسطى والدنيا، لدرجة تصل إلى تنازل أفراد الطبقة المعتمدة عن أية وسيلة لتخزين الحبوب. ويأتى هذا التنازل نتيجة لانعدام حيازتهم الزراعية، ولجوئهم بشكل مستمر إلى شراء ما يلزمهم من حبوب من الأسواق، وخاصة حبوب الذرة كمكون رئيسى لأنواع خبزهم.

يختلف الحجم الذى يبنى عليه المخزن، فهو كبير يصل إلى ارتفاع مترين، وبقطر يقدر بحوالى ١٢٠سم عند القاع، ويسع هذا الحجم ما يقدر بست أو سبع أرادب من القمح. وبعضها الآخر متوسط بارتفاع حوالى ١٢٠سم، وبقطر حوالى ٨٠سم عند القاع، ويسع لتخزين ما يقارب ثلاثة أرادب. أما الأحجام الصغيرة فيصل ارتفاعها إلى حوالى ٩٠سم، وبقطر نصف متر تقريباً عند القاع، وهو ما يسع ما يقرب الأردب والنصف.

يوكل بناء المخزن الطينى إلى الخدمات - فى حالة بعض شرائح الطبقة العليا- نظراً لما يلزم لها من أعمال الطين، التى تأنف منها سيدات هذه الطبقة، ويعنونه متعارضاً مع مكانتهن الاجتماعية اللاتى يحافظن عليها داخل مجتمعهن. وفيما يلي نعرض تفصيلاً لعملية البناء:

(١) بناء المخزن الطينى:

يتفق الإخباريون - فى القرى التى تبنى المخازن الطينية- على أن الخامات التى تستخدم فى بنائها لاتعدى الطين المخلوط بالتبن. كما يتفقون على الطريقة التى يتم بها البناء، والفترة اللازمة لذلك، وكذلك الشكل الذى يبنى عليه المخزن، على الرغم من اختلاف الاسم الذى يطلق عليه.

تتبع الحاجة إلى بناء المخزن من دوافع مختلفة، من أهمها: تهدم المخزن القديم، أو الانتقال إلى مسكن جديد، أو زيادة عدد المخازن، تبعاً لزيادة عدد أفراد الأسرة مما يستوجب تخزين كمية أكبر من القمح.

وغالبا ما كان يتم بناء المخزن فى أشهر الربيع (مارس ، أبريل، مايو) . ويأتى الحرص على البناء فى تلك الأشهر- حيث الطقس الجاف- الذى يتيح فرصة جفاف المخزن بشكل سريع ، بما لايزيد عن عشرة أيام تقريبا، وهو ما يصعب حدوثه فى أشهر الشتاء.

أما بخصوص مواد البناء، فعادة ما يُجلب «الردم» اللازم لها من الحقول . وتشير الإخبارية (٢ / ١) إلى أهمية اختيار الحقل الذى يجلب «الردم» منه، فيجب أن يكون ذا تربة طينية سمراء، دون التربة الرملية الصفراء، التى لاتساعد على تقوية البناء ويقاؤه لفترة زمنية طويلة . ويرجع ذلك إلى أن التربة الأولى أكثر تماسكا، وأقل تفككا على عكس الثانية.

«الطينة بتاع المخازن لازم نجيبها من أرض سمراء، عشان تبقى أجمد، يعنى احنا عندنا أرض رمل، وعندنا أرض سمراء، لو جبت الطينة من الأرض السمراء تبقى أقوى، ويبقى لها عرق عن الرملة، الرملة بتفرك وما تمسكش قوى»^(١).



شكل رقم (١)

يتم اختيار المكان المناسب لتخمر الطين حسب اتساع المنزل، فيمكن أن يتم ذلك فى دهليز البيت، أو فى الشارع أمام الدار. ويخلط «الردم» بالتبن بواسطة الماء ثم يجمع الخليط فى شكل هرمى، وفى رأس الهرم يتم عمل فتحة على شكل دائرة عميقة يلقى الماء فيها ليتم تشرب الخليط للماء عن طريق هذه الفتحة ، ويطلق على هذا الشكل وهذه الطريقة «المعجنة..» ويترك التراب المخلوط بالتبن والماء على هذه الحالة لمدة تتراوح بين أسبوع وعشرة أيام «عشان يتعطن»، أى يتم تخمر الخليط، الأمر الذى يساهم فى تماسك مادته بما يدعم البناء الذى يقوم عليه. (أنظر الشكل رقم ١)

وتشير الإخباريات إلى الكيفية التى يتم بها بناء المخزن الطينى بعد تخمر الطينة اللازمة لذلك فتقول الإخبارية رقم (٢ / ١) :

١- إخبارية رقم (٢ / ١) .

«مخزن الغلة بس طينه وتين ، والطينة تتخدم شوية، نعطن الطينة بالطين لمدة أسبوع- الأول- ويعدين ندملج(*) الطينة، ونأخذ منها حنة نبرمها ع الأرض ويعدين نيططها بايينا كده ، ونيجى من تحت نفتحها بصوايعنا كده ، والفتحة اللي فتحنها دي نلبسها ف الطوف القديم المعمول امبارح بيكون تشف»^(١).



شكل رقم (٧)

«مخزن الغلة ما يتعملش ف يوم واحد، مخزن الغلة يتعمل ف خمس تيام، كل طوف نسيب لما ينشف عشان يتحمل الطوف الطرى اللي فوقه وميفلقش ، لو شفت الطوف اللي تحت فلق ، تدى خلط(**) شوية للطين»^(٢).

ويلاحظ من خلال ما جاء على لسان الإخبارية وما أفادت به كافة الإخباريات أن عملية البناء تلك كانت لها قواعد وضوابط يجب التقيد بها وعدم تجاوزها أو التخلي عن واحدة منها، حيث يؤدي عدم الالتزام بها إلى الفشل في إتمام بناء المخزن بالشكل والطريقة التي تضمن له الوفاء بالمهمة التي أنشئ من أجلها، وصلاحيته لهذه المهمة لفترة زمنية قد تصل إلى عشرين سنة وربما يزيد .. فيجب التقيد مثلا بفترة التخمر اللازمة، ونوع «الردم» المناسب، وكمية التبن المناسبة، والوقت المناسب للبناء، وتقسيم العمل على مراحل، وسمك جدران المخزن ، والطول المناسب للحجم الذي يبنى عليه المخزن، والمكان المناسب لإقامته . وتلقن هذه القواعد عن طريق الملاحظة من خلال مشاركة الفتيات الصغيرات للكبيرات في الأعمال المصاحبة للبناء. وتبدأ

(*) ندملج : أى نجمع جزء من الطين في كتلة مكورة ملفوفة بالطين .

(١) إخبارية رقم (١ / ٢) .

(**) خلط : تين .

(٢) إخبارية رقم (٢ / ٢) .

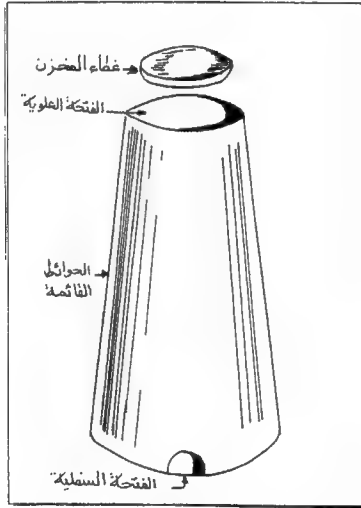
المشاركة لهؤلاء الفتيات صغيرات السن كنوع من اللهو، وتتدرج بتدرج سنين العمر نحو الكبر كعملية تربية هامة (فى المجتمعات الزراعية) . تحافظ الأمهات والجداات على تلقين تلك القواعد للفتيات اللاتي سيقمن بنفس الدور فى بيوتهن الخاصة بعد الزواج، حيث كان يعاب على الفتاة ضعف مهارتها فى مثل هذه الأمور التى تتعلق بأعمال الطين، كبناء مخازن الغلال وصوامع وعشش طيور المنزل وبناء كانون الطهى وأيضاً طلاء جدران المنزل بالطين المخلوط بالتبن (الدهاكة) . وكانت الأم تحرص على تلقين تلك المهارات وبخاصة عند أفراد الطبقة الدنيا وعدد غير قليل من أفراد الطبقة الوسطى، أما فتيات الطبقة العليا فلم يكن هناك أى دافع نحو تلقينهن تلك المهارات ، بل على العكس كانت الأمهات تحرصن على عدم إشراكهن فى تلك الأعمال التى كانت توكل عادة إلى الخدم أو سيدات تستلجج خصيصاً للقيام بتلك المهمة، وكان الدافع نحو هذا الحرص ينبع من الحفاظ على جمال فتيات تلك الطبقة. إذ أن هذه الأعمال كانت تؤثر تأثيراً واضحاً على أيدي القائمات به وتشير بشكل غير مباشر إلى انتمائهن الطبقي ، حيث يتشقق جلد الأيدي «يقشف» وهو الأمر الذى لايناسب فتيات تلك الطبقة ويؤثر بالسلب على إعدادهن للزواج فى الطبقة الاجتماعية المناسبة .

لايعنى ما سبق وضع حدود فاصلة قاطعة بين الطبقات الاجتماعية فيما يخص هذا الأمر، إذ أن هناك دوافع فردية تتخطى حدود الطبقة وتتعداها ، حيث يدفع طموح الحراك الطبقي بعض فتيات الطبقة الاجتماعية الدنيا أو الوسطى إلى التشبه بفتيات الطبقة العليا، من حيث رفض القيام بتلك الأعمال . كما نلاحظ عدم تمسك البعض من أفراد الطبقة العليا بالعزوف عن أداء تلك الأعمال، وقد يرجع ذلك إلى بخل عائلمهم الذى لايجبذ اللجوء إلى أخريات يقمن بتلك المهمة، خوفاً من حسد المساعدات المستلجرات لخيرات المنزل .

أما عن بناء المخزن الطيني فإنه يبدأ بإنشاء أرضية المخزن. وهى الأساس الذى يضبط من خلاله حجم المخزن المطلوب . والأرضية عبارة عن دائرة مكتملة من الطين يسبك حوالى ٣سم - نفس سمك حوائط المخزن - واتساع هذه الدائرة أو ضيقها يحدد ارتفاع المخزن وحجمه . وتحرص من تتولى البناء على نثر قدر من التبن تحتها . ضمناً لعدم التصاقها بالأرض، إذا دعت الحاجة إلى تحريك المخزن بعد أن يجف.

وبعد الانتهاء من تكوين استدارة الأرضية ، تبدأ عملية إنشاء الحوائط بالطريقة السابقة، وبعد إتمامها تترك المساحة العلوية الموازية لأرضية المخزن: كفتحة علوية أساسية ، تضيق فى

أغلب الأحيان عن مساحة دائرة الأرضية ، حيث تضيق الحوائط في اتجاه الداخل قليلا؛ ليكون البناء اسطوانى الشكل متسع القاعدة قليلا عن أقصى الارتفاع . ويستتبع ذلك إنشاء دائرة مستقلة من الطين تكون بمثابة غطاء المخزن . وتشير كافة الإخباريات - بالقرى التى سبق ذكرها- إلى أهمية التزام من يعهد إليهم بالبناء ، بترك فتحة أخرى هى الفتحة السفلية ، وهى فتحة صغيرة عبارة عن نصف دائرة قطرها حوالى ٢٠ سم تقع عند التقاء الحوائط القائمة مع أرضية المخزن . تؤدي كل فتحة من الفتحتين وظيفة ثابتة وأساسية لاستخراج جزء من الغلال فى حالة الاحتياج إليه.



شكل رقم (٣)

«المخزن يبقى له بابين، باب فوق واسع، وباب تحت صغير بسداده كده. الباب اللى فوق بيفتحة وينزل فيه عيل صغير ينالو الفلة من فوق بصفيحه واللا حاجة، الباب اللى تحت لو ماكتش فيه عيل نقتحه ، والواحدة تجر كده بإيديها، ويعدين نسده بالسداده . الباب اللى فوق يبقى له غطا معمول م الطينه نفسها، بنسده إزاي؟ بنمط تحت الفطا مشمع عشان النظرة ، ويعدين نلطح عليه طين من فوق ونسد بقى السد الجامد قوى ده، عشان محدش يخطى مثلاً يسرق الفلة ، وعشان الفلة تتهيأ مرطبه مش مكشوفة ، والهوا ما يخشش لها»^(١).

يلاحظ من خلال ما جاء على لسان الإخبارية، حرصها الشديد على عدم إهدار المخزون، من خلال الفلق المحكم لفتحات ، حيث يجهز غطاء محكم للفتحة العلوية بالاستعانة بشكائر البلاستيك الفارغة ، بالإضافة إلى إحكام غلق الفتحة السفلية بواسطة لفائف الخرق البالية المتوفرة فى كل منزل من منازل تلك القرى.

ومن خلال ما سبق نستطيع أن نرصد اعتماد أفراد المجتمعات القروية على الخامات والإمكانات المتاحة فى البيئة ، بما تضمه من أشياء قد انتهت صلاحيتها لأداء وظيفتها الأولى. وتتجلى قدرتهم على إيجاد وظائف متعددة المراحل والمهام لكافة مقتنيات الدار، كنوع من الترشيد الاستهلاكى ، الذى كان يدفع إليه الاعتماد على الموجود والمتاح دون اللجوء إلى أسواق الشراء والاقتناذ: إلا فى حالات الحاجة الملحة إلى الأشياء ، وهو الأمر الذى أظهرت الدراسة الميدانية تغيره نظراً لعوامل التغير التى ساهمت بشكل مباشر فى حدوثه والتى سنتناولها بعد قليل بشئ من التفصيل.

كما نلاحظ من خلال ما ورد فى حديث الإخبارية أن الحرص على وجود فتحتي المخزن يرجع إلى الخبرة المكتسبة عبر السنين، فكلاهما بديل للآخر. ويرمى هذا الاتجاه فى الإنشاد إلى قدرة ربة المنزل على صنع البدائل ، حتى لايتوقف عملها ومتطلبات حياتها اليومية عند حدود العجز عن إتمام ما تريد أن تتمه فى الوقت المناسب.

(٢) اختيار مكان المخزن :

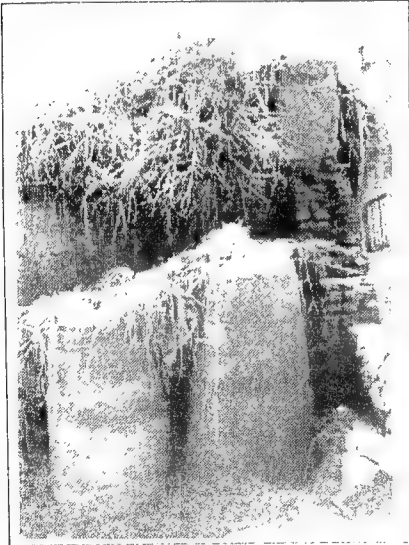
دلت الشواهد الميدانية من خلال الملاحظة وما أدلت به الإخباريات أن اختيار المكان الذى يصلح لإقامة المخزن الطينى، كان يتحدد طبقاً لضوابط يحكمها فهم طبيعة الوظيفة التى يؤديها، حيث يحتفظ بمؤناتهم السنوية من الفلال أحد العناصر الرئيسية فى مكون الخبز. ومن هذا الفهم لهذه الطبيعة اختار أفراد القرى المذكورة المكان الأنسب لوضع المخزن، هذا الاختيار الذى تم بناءً على الخبرة المكتسبة عبر الزمن الطويل، تلك الخبرة التى تلزم بابتعاد المخزن عن دهاليز الدار أو غرفها أو قاعاتها وحتى حظائرها ، فدهليز الدار وحظيرته معرضان دائماً للحركة الدائمة وغير المستقرة فى بعض الأحيان للماشية، والتى قد تتسبب حركتها غير الواعية فى هدم المخزن وإهدار المخزون ، وعناء ومشقة التقاطه من الأرض، وتنقية ما علق به من التراب والروث . أما الغرف والقاعات ، فلكل منها الأسباب التى تدفع بعدم جواز إقامة المخزن الطينى فى واحدة منها، فلايصح بالطبع إقامته فى غرف استقبال الضيوف أو غرف النوم فى دور الطبقة العليا وما شابهها من دور الطبقة الوسطى، كنوع من الحفاظ على الشكل، أما فى دور الطبقة الدنيا حيث الغرفة الواحدة أو الاثنان على أكثر تقدير، فضيق المساحة لايدفع بوجود المخزن الطينى فيها، وضيق ذات اليد تدفع إلى عدم وجوده على الإطلاق فى هذا النوع من المنازل، ولايمكن بالطبع إقامته فى القاعة الخاصة بالفرن نظراً لدرجة الحرارة العالية التى تحيط بجو القاعة فى أيام الخبيز، مما قد يدفع إلى تكاثر السوس بالمخزون . فضلاً عن أن تكوين هذه الغرفة بما تضمه من ثلاث مستويات من ارتفاع أرض القاعة : «البحرية»، ثم «المصطبة» ثم «ضهر الفرن» ، لايتيح مساحة مناسبة لوجود المخزن الطينى. كما أن أعمال الخبيز والأدوات اللازمة لها، وكميات الوقود وأنواعها ، وعدد القائئات على الخبيز، كل هذا يشكل مانعاً لتخصيص أى مكان من هذه الغرفة لإقامة المخزن الطينى.

أما الغرف المخصصة لحفظ أدوات العمل الزراعى (كالمحراث والنورج وغيرها) فيصعب وجود المخزن بها، بسبب ثقل هذه الأدوات والصاجة إلى تحريكها المستمر فى مواسم استخدامها ، وهو ما يمكن أن يتسبب فى تهشم مبنى المخزن.

ومن خلال ما سبق كان الاختيار الأنسب والأدق والأكثر ملاسة لطبيعة الوظيفة التى يؤديها المخزن- هو سطح المنزل، الذى يبتعد به عن حركة ماشية المنزل غير المحسوبة، وتحريك الأدوات الزراعية، بالإضافة إلى عدم الاستحواذ على مكان ما بالدار يمكن استخدامه فى أغراض أخرى .

كما أن اختيار سطح المنزل لاستقرار المخزن الطيني تحدده ضوابط الحكمة المدفوعة بخبرة السنين. حيث كان من الأنسب أن يستقر في أحد أركان سطح إحدى الغرف، حيث تساعد الحوائط الحاملة للسقف على تدعيم قدرته على حمل أوزان ثقيلة ، فضلا عن الاستغلال الأمثل ل فراغات السطح في أعمال منزلية أخرى. انظر الصورة رقم (١) .

تخلص الدراسة من خلال ما عرضت له فيما يخص اختيار المكان الأنسب لإقامة المخزن الطيني، والطرق المتبعة لبنائه ، بأن هناك تشابها يصل إلى حد التطابق، فيما بين القرى التي استعانت بهذا النوع من المخازن لتخزين حبوب القمح . كما يتجلى للبحث بأن هذه القرى تقع في جنوب الدلتا (٤،٢١) ، ووسطها (٨) والجانب الشرق لفرع دمياط (٧،٦،٥) .



صورة رقم (١)

توضع اختيار مكان
المخازن الطينية فوق
السطح، ويتفتح العرص
على إقامتها في أحد
أركان سطح إحدى
الغرف لإمكان تحمل
السقف للأوزان الثقيلة
من القمح التي تخزن
بتلك المخازن.

(عزبة الشيخ يوسف)
التابعة لقرية الربيع، مركز
السنبلاوين، محافظة
الدقهلية

[قام الباحث بالتقاط
الصورة في ١ / ٧ /
١٩٩٤]

(٣) طريقة تخزين القمح بالمخازن الطينية:

لا تختلف الطرق المتبعة لتخزين الفلال اختلافا جوهريا بين مجتمعات البحث ؛ التي استعانت بالمخازن الطينية. وتمثل تلك الطرق فى أنواع المواد المضافة إلى الحبوب لوقايتها من السوس، والتي تضمن لها ذلك لفترة زمنية تصل إلى حدود العام التالى، أى حتى حصاد المحصول الجديد وتجهيزه للتخزين. ويتم تجهيز القمح للتخزين بغربله وتنقيته من الحبوب الغريبة عنه، وأيضا التبن الذى ربما يعلق بالحبوب نتيجة لعدم دقة «دراوته»^(*). وهو ما يساعد على تكاثر السوس بحبوب القمح بعد تخزينها بالمخازن الطينية.

وتشير إخباريات تلك القرى إلى أن عملية «الدراوه» اليدوية عن طريق «المدراوى» : كانت أكثر دقة، الأمر الذى كان يزعج عن كاهل سيدات المنزل أعباء الغربة والتنقية قبل التخزين . وجدير بالذكر أن الطريقة اليدوية لتذرية القمح قد اندثرت منذ ما يزيد على ثلاثين عاماً، وحل محلها ماكينه «الدراوه» والتي اندثرت بدورها منذ حوالى خمس سنوات، وحل محلها أيضا ماكينات تتولى درس القمح وتذريته فى مرحلة واحدة، مما ساعد على عدم فصل الحبوب عن التبن بدقة .

«زمان كان المدراوى هو اللى بيدري الفله، كات بتبقى نضيفه ، دلوقت المكن هو اللى بيدرس الفله ويدريها ، مره خبطة تيجى فيها هوا ويقوم ييجى ف الفله تبن، فالتبن ده هو اللى بيسوس الفله ، لابس(**) ف الفله بتسوسها ، إذا كات الفله فيها تبن لايد تنهز، فيها لابس(***) تننقش(****) تاتنى بعد الدراوه»^(١).

أما عن المواد التى كانت تضاف إلى القمح : لتحافظ عليه من التسوس، فلم ترصد الدراسة تمايزا واضحا بين القرى التى استعانت بالمخازن الطينية فيما يتعلق بتلك المواد. فقد انتشرت أنواع بعينها بين كافة قرى البحث. يأتى رمال القرن فى مقدمة تلك المواد، كما تم

(*) الدراوه : (التذرية) وهى عملية فصل الحبوب عن التبن بعد درسه .

(**) اللابسه : الحبوب الغريبة .

(***) تننقش : تنقى منها الحبوب الغريبة يدويا .

(١) إخبارية رقم (٢ / أ) .

الاستعانة بالرمال لنفس الهدف. بالإضافة إلى الجودة المخصصة لهذا الغرض. ولعل الاختلاف فيما بين القرى ينحصر في الطرق المتبعة لإضافة تلك المواد للخلال. وسيتم تناول ذلك بالتفصيل بعد قليل.

وتجدر الإشارة إلى أن اختلاف تلك الطرق لا يشكل تمايزاً ثقافياً بين المجتمعات، بقدر ما يعبر عن اختلاف وجهات نظر المستيعين بها. وهذا الاختلاف بين الأفراد ينبع من واقع تجاربهم الخاصة، وخبراتهم المكتسبة نحو طريقة بعينها تنتقل في حين لا يتجاوز بعض الأحيان قليلاً من الدور في القرية الواحدة. كما أن الاندفاع ناحية استقبال خبرة الآخرين، والاقتناع بصلاحياتها، يعود إلى ذلك القدر من الثقة المتبادلة بين ربات المنزل، وفيما يلي نعرض تفصيلاً لكل طريقة :-

(أ) الاستعانة بالرمال :

أشارت إحدى اخباريات القرية رقم (١) إلى استعانتهم بالرمال وخلطها بالقمع : للخلص من تسوس الغلال بالمخازن الطينية، حيث أنها تعطى قدراً من الرطوبة التي تحافظ على سلامة المخزون، كما يسهل التخلص منها في حالة إعداد القمع للطحن، إذ يتم غربلته بواسطة «الغريال» الذي تسمح ثقوبه بمرور ذرات الرمال بسهولة دون استبقاء ذرة واحدة بالنقيق أو الخبز. وهو ما دفع بعض الأسر في هذه القرية نحو الاستعانة بالرمال لهذا الغرض.

إلا أن المعلومات الميدانية أظهرت أن تلك الطريقة لم تتعد حدود هذه القرية، بل أنها لم تلق أي قدر من الانتشار بين أفراد القرية نفسها، على مدى سنوات ثلاث، ومنذ حوالي أربعين عاماً. وقد يعود ذلك إلى أن الطريقة البديلة كانت بإضافة تراب الفرن وهي أقل جهداً وأكثر يسراً كما ستفصل ذلك.

(ب) الاستعانة بتراب الفرن :

يقصد بتراب الفرن ذلك الرماد المتخلف عن إشعاله بواسطة أعواد الزرع الجافة. يستقر هذا الرماد في تجويف الفرن السفلى، حيث يقسم الفرن عادةً إلى تجويفين رئيسيين تفصل بينهما قاعدة تسوية الخبز. ويعد أن تخدم الخيران ويبرد الرماد، يستخرج من مكانه - قبل أعمال الخبز- كنوع من تجهيز الفرن، حتى يتسنى للتجويف السفلى استقبال أعواد الحطب لإتمام الإشعال.

يطلق على هذا الرماد تسميات مختلفة منها : تراب الفرن، وتراب «المحمه»^(*)، و«التراب الأحمر» ويعود الاسم الأخير إلى لون الرماد الذى يبدو عليه .

وكما سبق الإشارة أن هذا الرماد يصبح غير ذى فائدة بعد الانتهاء من الإشعال والخبيز. ولذا يجب التخلص منه . إلا أنه كغيره من النفايات تُستحدث له وظائف جديدة، يؤدى بها دوراً فى حياة الفلاحين . فيمكن أن يلقى فى حظائر الحيوانات لتجفيف المياه المترتبة على روث البهائم «يطريو به»، ليعود بعد اختلاطه بالروث: كنوع من السماد البلدى يساعد على إنبات الزرع وتقويته .

يُستعان أيضاً ببعض هذا الرماد لخلطه بحبوب القمح، التى يتم تخزينها بالمخازن الطينية، حيث يصعب على السوس الحياة فى وجوده ، نظراً للرائحة التى تصدر عنه . ويتضح للدراسة انتشار هذا الاستخدام انتشاراً واسعاً بين قرى جنوب ووسط الدلتا، التى استعانت بمخازن الطين، إلا أن إخباريات هذه القرى يشرن إلى بعض الاختلاف فى الطريقة التى يتم بها خلط الرماد بالفلل . ولايعنى هذا الاختلاف تمايزاً ثقافياً بين المجتمعات : التى تنتمى إليها الإخباريات بقدر ما يشير إلى نوع الخبرة المكتسبة ، والتى قد تنحصر فى حدود ضيقة أو واسعة فى القرية الواحدة ، حسب تأثير صاحبة الخبرة فى الأخريات، والثقة فى قدراتها المهارية المتعلقة بإدائها لأمر بيته .

تشير إحدى الإخباريات إلى أن عملية خلط الرماد لانتعدي حدود الإضافة، بمعنى وضع قدر منه فوق كل طبقة من القمح عند تخزينه بالمخزن . وتقوم من يوكل إليها أمر التخزين: بإلقاء كمية تقدر بكيلة أو كيلتين من الفلل بالمخزن، ثم تعقبها بنثر قدر ما يملأ الكفين معا من الرماد فوق هذه الكمية. ويتكرر هذا الإجراء على التوالي حتى امتلاء المخزن بالحبوب.

«كنا نطرق^(*) تراب محمه وراق غله ، نرش كده ، وف الآخر خالص نطرق راق تراب محمه»^(١).

(*) المحمة : اسم يطلق على الفتحة السفلية للفرن الخاصة بإسخال الوقود، وإخراج الرماد.

(*) راق : طبقة .

(١) إخبارية رقم (ب / ١) .

أما الطريقة الأخرى فتعتمد على أهمية الاختلاط الكامل بين الرماد والحبوب عن طريق تقليبهما معا قبل التخزين .

«كنا زمان بنخزن الغله ف المخازن، بنحطها تراب محمه ، وندعك ونقلبه فيها، كنا نفرش الغله ف قلب الأوضه ، ونهز التراب بالدياره»^(٥) ونقلبه عليها، عشان يمسك ف بعضهم، والسوسه ما تكونش ف الغله»^(٦).

ويتم الاستعانة بالأرجل لضمان الخلط التام بين القمح والرماد، كما يتم التخزين في الصباح الباكر لضمان الرطوبة المناسبة لسلامة الغلال .

«الأول كنا بنحط الجمع ف صناديج، كنا نجيب الجمع جبل ما نحطه ، ونجلب عليه تراب المحمه ، ونهرسه برجلينا عشان يتجلب جوى ف الغله ، ويعدين نعطه ف الصناديج ، ويعد ما يتملى الصننوج نرش فوج خالص تراب محمه ، ويعدين نغطى بجى بالغطا بتاع الصننوج . كنا نعمل الحكاية دى الصبح بدرى خالص ف السجعه ، نجوم بدرى ف الفجر نعيها وهى ساجعه»^(٧).

وقد اكتسب رماد الفرن ذلك الانتشار الواسع بين أفراد تلك القرى ، نظراً لقدرته على الوقاية من السوس، وسهولة التخلص من ذراته عند إعداد القمح للطحن ، بالإضافة إلى وفرته الدائمة في كل منزل، وسهولة الحصول عليه دون قدرات مهارية أو أعباء اقتصادية ، وهو ما دعم قيامه بهذا الدور لفترة زمنية طويلة ظلت خلالها القرية المصرية تحافظ فيها على اكتفائها الذاتي، دون اللجوء إلى أسواق الشراء الخارجية إلا في حالات نادرة .

(ج) الاستعانة بالمبيدات الحشرية:

ومن ملامح التغير في القرية المصرية انتشار الاستخدامات التكنولوجية في الزراعة، وخاصة عن طريق الجمعيات الزراعية التي وفرت تلك الاستخدامات . فقد حرصت على توزيع المبيدات الحشرية على الفلاحين ، لقتل الحشرات الضارة بالزروع والثمار والمخزون^(٨). وتأتي

(٥) الدياره : الغربال .

١- إخبارية رقم (١ / ٢) .

٢- إخبارية رقم (١ / ٦) .

(٥) بدأت الجمعيات الزراعية في توزيع بكرة السوس على الفلاحين منذ أكثر من ثلاثين عاما، ثم انتشر

بيعها بحال البنور بالمدن القريبة ثم القرى.

بدرة السوس على رأسها ، حيث ساعدت على توفير الجهد والوقت، فضلا عن قيامها بالمهمة على خير ما يرام. وقد انتشرت بدرة السوس انتشاراً واسعاً عند بداية ظهورها. إلا أنها لم تلق نفس القدر من التعميم كما هو الحال بالنسبة لرماد الفرن. حيث عزف عنها كثيرا من أفراد القرى ، نظراً للنتائج السلبية التي ترتبت عليها، حيث علقت رائحتها بالحبوب رغم غسلها جيداً .

«البدره دى جديدة، الحكومه هى اللى عرفتها للناس، فيه ناس كانت تحط بدره بدل التراب الأحمر، وفيه ناس مترضاش ، إحنا ما بنحطش بدره ليه؟ أصل البدره بتيجي ريحها ف الغلة، بس الريشه بتاع البدره دى- يا بنى - بتنها لغاية متخبز العيش، ييجي ريحة العيش بدره»^(١).

يضاف إلى هذه الجماعة التي فشلت تجربتهم في الاستعانة بالمبيدات الحشرية للوقاية من السوس ، جمع آخر لايميل إلى التجريب في الأساس، ويرى فيما اعتادوا عليه من طرق التخزين نهجاً صالحاً لحياتهم اليومية، بما تحويه من إمكانيات متاحه ، خاصة عندما لايتسبب ذلك التمسك بالمأثور والمعتقد في الضرر بمخزونهم السنوى. وللأسباب السابقة حافظ البعض على رماد الفرن كمادة أساسية تعفيهم من الاحتياج إلى السوق الخارجى. يتدعم هذا الاتجاه من الفكر عادة، بالقدرة المهارية الفائقة في دقة خلط الرماد وكميته المناسبة ، والوقت والطريقة المناسبة للتخزين .

وبالإضافة إلى الفريقين السابقين: اختار فريق ثالث موقفاً وسطاً ، فحرص على الاستعانة بالاثنتين معاً، عن طريق خلطهما سوياً بالقمح قبل تخزينه ، ليعملا سوياً على الوقاية الكاملة، بدافع حرصهم على الموروث والتقديم نون تجاهل الجديد والمستحدث.

«زمان كانوا بيحطوا ببردك بدره مخصصه للسوس يحطوها مع تراب المحمى ف المخازن، وناس تحط البدره بس متحطش تراب محمى ، وناس تقلبهم على بعض عشان الغله بتحفظ»^(٢).

١- إخبارية رقم (١ / ٦) .

٢) إخبارية رقم (١ / ٢) .

ب- التخزين بمخازن الطوب:

وهذا النوع من المخازن لا يختلف كثيرا عن المخازن الطينية سابقة الذكر، وتتنحصر أوجه الشبه فيما بينهما فيما يلى:

- (١) كلاهما بناء اسطوانى الشكل يبنى بغرض تخزين الحبوب .
- (٢) يحتويان على فتحتين واحدة عند القاع، والأخرى مساحة الدائرة العلوية الموازية للقاعدة .
- (٣) تقوم سيدات المنزل على إتمام البناء ، إلا فى حالات الأسر من الطبقة العليا والتي تستعين بنحريات يقمن بأداء هذا العمل.
- (٤) يستقران فوق أسطح المنازل.

أما من أوجه الاختلاف بينهما، فيلاحظ أن هذا النوع من المخازن يتفوق فى كثير من الأحيان من حيث الحجم على النوع الأول ، وذلك تبعاً لإسناد مهام أخرى إلى مخزن الطوب، حيث لا يقتصر على تخزين حبوب القمح ، بل يمكن أن يحتفظ كذلك بكيزان النزة، التى تحتاج إلى مساحة أوسع وحجم أكبر. كما أن خامات بنائه لا تقتصر على الطين والتبن بل أنه يبنى بواسطة الطوب. وربما يعود هذا التدعيم لبنائه كنتيجة حتمية طبيعية تدفع إليها تجارب السنين، حيث أن هذا النوع من المخازن يقتصر وجوده على الساحل الشمالى الغربى للدلتا المصرية (القرية ٩ ، ١٠) تلك المنطقة التى تعتبر أكثر المناطق المصرية على الإطلاق أمطاراً . ويشير إلى ذلك «جمال حمدان» فى كتابه شخصية مصر المجلد الثانى حيث يقول : «وفى قطاع البرلس يعود المطر إلى قمة منافسة إن لم تكن متفوقة . فهنا، حيث أكثر نقطة شمالية فى أرض مصر، على تنوء متعمق فى البحر كشبه جزيرة تواجه الرياح أيضا بوضع شبه عمودى ، نجد أمطر نقطة فى مصر جميعا، ٢٤٠ ملليمتر أى ٢٤ سم أو أكثر من ١٠ يوصات»^(١).

ومن خلال هذا الفهم لما تخ المنطقة اتجه الناس ناحية هذا النوع من المخازن الطينية المدعمة بقوالب الطوب، دون اللجوء إلى النوع السابق-والذى يعتمد فى بنائه على طريقة «الطوف» الطينى والتي لاتصعد أمام الأمطار الفزيرة - لمحاولة التكيف مع طبيعة هذا المناخ .

١- جمال حمدان ، شخصية مصر، دراسة فى عبقرية المكان، الجزء الثانى، عالم الكاتب، القاهرة،

كما يختلف المخزن المدعم بالطوب عن ذلك المبني بطريقة «الطوف» في الفتحات الموجودة بكليهما ليس من حيث العدد أو المكان ولكن من حيث الوظيفة، حيث تقتصر عملية إخراج المخزون على الفتحة السفلية بون العلوية ، أما الفتحة العلوية فتختص بعملية الإخال والتخزين ، وبعد تمام آدائها لمهمتها تسقف بأعواد الزرع وبخاصة جريد النخل وأوراقه «الخوص» ويتم إحكام الغلق بالطين، ولا يمكن فتحها إلا عند إخال مخزون جديد. يخالف ذلك ما سبق ذكره عن وظيفة الفتحة العلوية وكيفية غلقها بالنسبة للمخازن الطينية «الطوف».

يطلق أفراد القريتين (١٠،٩) على هذا النوع من المخازن «المطر» وجمعها «أمطار» وتعود تلك التسمية إلى طبيعة الوظيفة الأساسية التي يؤديها هذا النوع من المخازن في درء خطر الأمطار .

وجدير بالذكر تشابه هذا الاسم مع ما أطلقه أفراد بعض قرى جنوب ووسط الدلتا (القرى ٨٧،٤) . وقد يرجع ذلك إلى تماس موقع هذه القرى بقرى الشمال . ويمكن أن نتبين ذلك من خلال الخرائط المرفقة ، حيث تقع القريتان (٨٧) في موقع متوسط بين قرى الجنوب والشمال، كما تقع القرية رقم (٤) بالقرب من فرع رشيد، والذي ربما يكون قد ساعد على نقل بعض العناصر الثقافية بين القرى التي تقع على مجراه، من خلال الدور الذي يلعبه كمجرى ملاحى يربط بين تلك القرى.

ولم تتبين الدراسة الميدانية بوضوح حركة انتقال الاسم والشكل العام للمخزن من جنوب الدلتا نحو شمالها أو العكس هو الصحيح ، ولم تستطع اللقاءات الميدانية أن تكشف عن صحة هذا العبور .

كما أن استقراء كتب التاريخ والدراسات الجغرافية لم يتضح من خلالها إمكانية استجلاء هذا الأمر، إلا أن الدراسة يمكن أن تلمح بشئ من التحفظ إلى ما أشار إليه «جمال حمدان» في كتابه «شخصية مصر» إلى النشأة التاريخية الأقدم لقرى الجنوب في مقابل قرى الشمال حيث يقول : «فالثلث الجنوبي (الدلتا) ، الذي يشمل المتوفية والقليوبية والجنوب الشرقي والطرف الجنوبي الأقصى من الدقهلية ، هو إقليم شديد الكثافة (السكانية) جدا، تتراوح فيه الكثافة بين ٨٠٠ ، ١٦٠٠ (نسمة) في الكيلو المربع، لاتقل عن ذلك ولكن قد تزيد ، فهذا أقدم قطاعات الدلتا عمراناً وتوطناً^(١). وقد تكون إشارة «جمال حمدان» تلك هي ما تجعلنا نحتيز

١- جمال حمدان ، شخصية مصر، لمرجع السابق، ص ١٨٣ .

ناحية انتقال الشكل العام للمخزن الطيني والاسم الذى أطلق عليه من جنوب الدلتا الأقدم
عمراناً وتوطناً ناحية الشمال الأحداث فى التوطن والعمران ..

أما عن طريقة بناء المطر التى اعتاد أفراد القريتين (١٠،٩) والقرى المحيطة بهما فإن
الإخبارية رقم (١ / ١٠) تدلى بالوصف التالى:

«المطر كان بيتعمل من الطين والطوب والتبن، طوب نى، طوب أحمر أى طوب
مكسر كان عندهم، كانوا يبينوا بيه المطر، بيتبنى زى ما بقول لحضرتك حاجة
اسطوانية شبه الصومعة ، ويطلع ، يطلع ، يطلع ، لحد ما يوصل لقوق بالطوب
والطينة»^(١).

وأضافت أن الطين الذى كان يجلب لبناء هذا النوع من المخازن لم يكن سوى الطمى الذى
كان يترسب فى الأراضى الزراعية والقنوات الصغيرة ، وهى بذلك تشير إلى جلب الطين
الجاهز دون اللجوء إلى طريقة «المعجنة» التى سبق الإشارة إليها فى بناء المخزن الطينى
«الطوف».

كما يلاحظ استعانة أفراد القريتين بما يتاح لهم من قوالب الطوب المكسورة ، والتى توجد
فى أغلب المنازل الريفية ؛ كبقايا لى بناء حديث أو بقايا الجدران المتهدمة .

ومن خلال ذلك يمكن أن نتبين - كما سبق الإشارة - حرص المجتمعات القروية على
استخدام الموجود والمتاح دون اللجوء إلى الاقتناء بالشراء. وهذا ما كان يدفع نحو استحداث
وظائف متعددة للأشياء ، كنوع من الاقتصاد الداخلى للقرية المصرية .

أما عن قيام «المطر» بمهام تخزينية أخرى بالإضافة لتخزين القمح تشير الإخبارية (ب /
٩) إلى ذلك فى قولها التالى:

«المطر ده طوب وحنه»^(٢) (طين، وتمن (تبن) ، فيه ناس يعملوها كبيره وناس
يعملوها صغيرة، يتبقى عاليه ، بتخزن فيه النره والرز والغله»^(٣).

١- إخبارية رقم (١ / ١٠) .

(*) الحنة : الطين ، لوحظ استخدام أفراد القرية رقم (٩) لكلمة حنة كبديل لكلمة طين، وذلك اعتقاداً منهم
بأن مجرد اللفظ لكلمة طين يجلب سوءاً على أهل الدار.

٢- إخبارية رقم (ب / ٩) .

ولتختلف طريقة تخزين القمح «بالأمطار» عن تلك الطرق المتبعة في المخازن الطينية، حيث يلزم إضافة بعض المواد التي تمنع السوس عن الغلال ، كتراب الفزن أو البدره وهى أحدث فى الاستخدام ، كما سبق الإشارة إلى ذلك عند تناول طريقة التخزين بالمخازن الطينية. أما عن طريقة خلط تلك المواد بالقمح فأيضا لا تختلف عن تلك الطرق المتبعة للخلط فى المخازن الطينية. ويأتى الاختلاف— كما سبق التنويه— من خلال الخبرات الأسرية الخالصة والتي تنتقل بدورها فى حيز الجيران والأقارب والأصدقاء ، ولاتشير إلى أى تمايز ثقافى بين تلك القرى.

«تراب الفُن (الفزن) ينحط ف قاع المطر عشان خاطر السوس، وفيه برده
نلخبطه ع الغله، عشان برده حكاية السوس، ويرده مفستغناش عن البدره، برده
لازم منه، مش نقلابهم على بعض، نحط ف المطر ف قاعه حبه ياما، ومضج كده
كل شويه وع الوش برضه مضج(٩)(١٠).

جـ- التخزين بمخازن خشبية :

يقتصر هذا النوع من المخازن على القرية رقم (١٢) . يطلق عليه اسم «الصحارة»، وهى عبارة عن صنوق خشبي يرتفع عن الأرض بمقدار متر إلى متر ونصف تقريبا، وعمقه حوالى متر ونصف ، وطوله على الأرض ما يقارب المترين. يختلف هذا الحجم تبعاً لحجم الأسرة وانتمائها الطبقي، الذى يدفع إلى قدرتها على تخزين كمية الحبوب اللازمة لأنواع الخبز على مدار العام.

ويمكن أن تقسم «الصحارة» الواحدة إلى قسمين ، يختص قسم منهما بتخزين القمح، والآخر لتخزين الأرز. كما يمكن أن تنفصل كل «صحارة» وتختص بتخزين نوع واحد من المخزون .

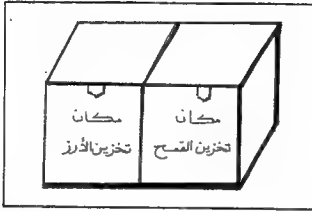
وكانت تلك المخازن الخشبية تجلب من مدينة «دمياط»، التى لاتبتعد عن القرية المذكورة أكثر من ثمانية كيلو مترات. وتراوحت أسعارها ما بين جنيهن إلى خمسة جنيهاً منذ ما يزيد على ثلاثين عاماً .

(٩) مُضج : قليل .

١- إخبارية رقم (ب / ٩) يلاحظ أن أهل هذه القرية يستخدمون القاف فى لهجتهم فمثلا يقال (نقلب القمح) بدلا من (نقلب الأمح) فى اللهجة العامية المصرية، أو (نقلب الجمع) كما ينطقها الشراوة أو (الصعايدة) .

«عندنا هنا متعرّش المخازن الطين دى خالص، كان عندنا زمان هنا الصحارة، وكانت عبارة عن صننوق خشب كبير، كان يتحط فيه القمح والرز، كان ارتفاعه حوالى ١٢٠ سم لفوق، وعمقه حوالى متر وتنص ، وطوله على الأرض حوالى مترين، بتختلف طبعاً من صحارة لصحارة، لكن ده المتوسط بتاعها . فيه بعض الأحيان بتتنقسم الصحارة دى، مكان للقمح ومكان تانى للرز. وفيه بعض الأنواع بيبقى مفتوح كله يتحط فيه نوع واحد، الصحارة دى كانت بتتحط لإما ف المقعد ، إما ف أي أوضه من البيت»^(١).

أما عن وقاية القمح من السوس يتضح عدم استعانة أفراد القرية بتراب الفرن للوقاية منه، حيث اعتادوا على جلب «بدره السوس» من مدينة دمياط القريبة. تكشف الدراسة عن الدور الذى يلعبه النشاط الاقتصادى الغالب على أفراد هذه القرية- القائم على صيد الأسماك والاتجار بها بالأسواق الداخلية والخارجية- فى توجيههم نحو الاحتكاك اليومي المباشر بالمدن القريبة، وهو ما يدفع بهم نحو سهولة شراء ما يلزمهم من أشياء دون الاعتماد على ما هو متاح وموجود. يختلف ذلك مع ما سبق ذكره عن مجتمعات الزراعة التقليدية ، فى تلك الفترة الزمنية. ولم يقتصر ذلك على جلب «بدره السوس» بل ينطبق كذلك على جلب المخزن الخشبي نفسه «الصحارة» من مدينة دمياط ، التى اشتهرت ولاتزال بأعمال النجارة والصناعات الخشبية . وقد يشير ذلك إلى قدرة النشاط الاقتصادى للسكان فى وضع إطار للتمايز بين المجتمعات المصرية، على الرغم من التقارب المكانى بينها. حيث اهتمت الدراسة بتتبع انتشار هذا النوع من التخزين بالمجتمعات الزراعية المجاورة لهذه القرية ، فأتضح اتباعها للطرق التخزينية التى سبق الإشارة إليها بقرى جنوب ووسط الدلتا. غير أن القرى المحيطة التى يعمل أفرادها بنفس النشاط- صيد الأسماك والاتجار بها- قد اتجهت نحو طريقة التخزين بالمخازن الخشبية . ليتجلى- من خلال ذلك- للدراسة التأثير المباشر للنشاط الاقتصادى للسكان فى تحديد الملامح الخاصة بثقافة أى مجتمع من المجتمعات .



شكل (٤)
المخارة الخشبية

وتجدر الإشارة إلى اهتمام أفراد القرية رقم (١٢) التابعة لمركز «دمياط» والقريتين (١٠، ٩) اللتين كانتا تتبعان مركز «فوه» ، بمحافظة كفر الشيخ- بتخزين الأرز جنباً إلى جنب وبنفس درجة الاهتمام بتخزين القمح . وقد يرجع ذلك إلى الإنتاجية العالية لحصول الأرز بمحافظات الدلتا الشمالية «حيث تتركز مجموعة المراكز التي تزيد فيها نسبة المساحة المزروعة أرز عن ٥٠٪ أى أكثر من نصف الزمام المزروع، وتتركز هذه المجموعة فى أقصى شمال الدلتا فتضم عشرة مراكز هي بيلا - نسوق- سيدى سالم- وفوة بمحافظة كفر الشيخ ، بلقاس - بكرنس- المنزلة بمحافظة الدقهلية، ودمياط وفارسكور بمحافظة دمياط، ومركز كفر صقر بمحافظة الشرقية، وهى فى مجموعها من المراكز التى تحولت مساحات كبيرة من أراضيها إلى زراعة الأرز بدلا من القطن بعد توفير مياه الري اللازمة لها»^(١).

وليسأت الإنتاجية العالية للأرز هى الدافع الوحيد نحو تخزينه بل الاستخدام اليومي له، إذ تعد وجبة الأرز مع السمك المشوى بالفرن وجبة رئيسية لدى هذه المجتمعات. ومن هنا يأتى الأرز كحد متطلبات الحياة اليومية، ويحظى بنفس درجة الاهتمام بالخبز فى هذه المجتمعات التى نطلق عليها- مجازاً- المجتمعات السمكية^(٢).

١- فوزية محمود صادق ، الأقاليم الزراعية فى الدلتا ، (دراسة كارتوجرافية) ، دراسة غير منشورة للحصول على درجة الدكتوراة ، قسم الجغرافيا، كلية الآداب، جامعة القاهرة ، ١٩٨٠ ، ص ٢٩١ .

(٢) حرصت الدراسة على استخدام هذا الاصطلاح تبعاً لما يؤيد وجود الأسماك بشكل مكثف فى هذه المجتمعات من تأثير مباشر على مكانة الخبز بين أفرادها، حيث تعد وجبة الأرز مع السمك وجبة رئيسية يومية .

ويلاحظ كذلك أن أفراد القرية (١٢) يحرصون على شراء الأرز وتخزينه بكميات كبيرة، على الرغم من تقلص المساحة المنزرعة التابعة للقرية، واشتغال أكثرهم بالصيد وتجارة الأسماك. ومن هنا تتضح العلاقة الوثيقة بين توافر السمك بكميات كبيرة، والحرص على تخزين الأرز.

د- التخزين بالأجولة :

تتفرد القريتان (١١،٣) من قرى الدراسة بتخزين مؤنتهم السنوية من القمح فى الأجولة. وعلى الرغم من كون هذه الطريقة فى التخزين قد اتبعت فى الآونة الأخيرة فى جميع المجتمعات التى تناولتها الدراسة كشكل من أشكال التغير ، إلا أن حرصنا على تناولها فى هذا الموضوع من الدراسة، والذي يختص بالطرق التقليدية لتخزين القمح، يرجع إلى أن القريتين السابق ذكرهما قد اتبعتا تلك الطريقة دون اللجوء لى من الطرق التقليدية السابقة . ويمكن القول على وجه الدقة أن ما أدلى به الإخباريون التابعون لهاتين القريتين يشير إلى عدم معرفتهم بأى من الطرق الأخرى على مدى سنين عمرهم، وحتى لم يسمعوها عن سواها من خلال آبائهم أو أمهاتهم، على الرغم من كونهم يعرفون تلك الطرق التقليدية (التخزين بمخازن طينية أو مبنية بالطوب) التى اعتادت عليها القرى الأخرى. وسنهتم فى هذا المقام بالبحث حول العوامل التى دفعت بتلك القريتين نحو هذا النوع من التخزين بعد قليل .

ويجدر التنويه إلى أن القريتين تحاطان بمجموعة قرى قد انتهجت الطرق التقليدية، حيث أن القرية رقم (٣) تحاط بمجموعة من قرى المنوفية التى اعتادت على تخزين القمح فى المخازن الطينية (الطوف) ، كما أن القرية رقم (١١) تقابلها على الضفة الأخرى من فرع رشيد القرية رقم (٩) والقرية رقم (١٠) وغيرها من القرى التى استعانت بالمخازن الطينية المبنية بالطوب (المطر) . كما تجدر الإشارة إلى أن عدم التماثل الاقتصادى أو الثقافى بين القريتين (١١،٣) يدفع كذلك إلى البحث فى دوافع كل منهما نحو هذا الاتجاه فى التخزين .

ويذكر الإخباريون فى كلا القريتين الطريقة التى يتم بها تخزين القمح داخل الأجولة أو الزكائب والكيفية التى يتم بها الوقاية من حشرة السوس، ونلاحظ من خلال تلك المعلومات بعض الاختلاف حيث كان يحرص أفراد مجتمع القرية (٣) على الاستعانة برماد الفرن وخلطه بالقمح .

«الجمع ما بنخرنوهش إحنا زيادة عن الزكايب، بنحطه ف الزكايب، ونخلطه بجي يتراب محمه»^(١).

فى حين تشير إخباريات القرية (١١) إلى اكتفائهن بتنديد القمح ثم وضعه فى الأجلة دون اللجوء إلى أى من الإضافات ، وتشير إلى أن تلك التندية التى تعنى تعريض حبوب القمح إلى الندى المتساقط أثناء الليل والصبح الباكر، كانت كفيلة بوقاية القمح من السوس على مدار فترة الاحتفاظ به. ويعللون ذلك بأن الندى يرطب القمح ويحتفظ بتلك الرطوبة عند وضعه بالأجلة فيكون ذلك مانعاً لحشرة السوس التى تحتاج درجة حرارة عالية حتى تتكاثر .

«إحنا طول عمرنا بنخزنوا الغله ف الأشولة، كنا زمان نطلعوها السطح نسقعوها بندوها يعنى نطلعوها فوق السطح المغرب وننزلوها الصبح بدرى قبل الشمس ما تطلع، كات تاخذ وقت ياما لما تبقى متنديه متسوسش»^(٢).

وليس معنى الاختلاف بين القريتين فى الطريقة التى اتبعها للوقاية من السوس عدم معرفة أفرادها بالطرق الأخرى وانتشارها عبر كافة قرى الدراسة، إذ أن نفس الإخبارية بالقرية رقم (١١) قد أشارت إلى محاولتها تجربة رماد الفرن، إلا أنها فشلت فى التجربة، فأحجمت عنها، وبالطبع أفشت خبر فشل الرماد فى وقاية القمح من السوس بين الجارات والقريبات والصديقات فأحجمن عن التجربة .

«أنا حطيت تراب الفرن سنه، وسخن الغله وسوست».

كما أن الأمر الفاص بالجوء إلى «تندية» القمح قبل تخزينه لم يكن جديداً على الدراسة، بل سبق أن أشرنا إلى استعانة أفراد القرية رقم (٦) بتلك الطريقة قبل تخزين القمح فى المخازن الطينية.

كما أشارت إخباريات القريتين إلى معرفتهن «ببيرة السوس» ، بل أفدن بتجربتهن لها ، وفى حين نجحت إخباريات القرية رقم (١١) فى الاعتماد عليها للوقاية، أفادت إخباريات القرية رقم (٣) بعزوفهن عنها، تبعاً لعدم زوال طعمها من الخبز بعد إنضاجه .

١- إخبارية رقم (٣ / أ) .

٢- إخبارية رقم (ب / ١١) .

«البدة آه بتعرفوها، وكنا بنجيوها، وإسه فيها ناس بتجيها، بس لازم نفسل
الظه لما نيجي نطحنها إذا كنا حاطين عليها بدة»^(١).

«فيه ناس هنا ف البلد حطت البدة على الجمع ف الزكايب ويعدين لجت البدة
برده بتدى لمع للعيش بطلوا يحطوها»^(٢).

ومن خلال ما سبق يتضح للدراسة قدرة الخبرات الخاصة للوقاية من السوس، على الانتقال والانتشار بين قرى الدلتا من أقصى جنوبها، وحتى أقصى الشمال، وقد يعود اختيار إحدى طرق الوقاية إلى أن المعلومات التي تصل بشأنها تكون قابلة للتجريب، كما لا يؤدي الفشل في التجربة إلى فقد المخزون بأكمله، حيث يمكن تدارك الموقف بعد اكتشاف بداية التسوس. وتشير الدراسة إلى أن محاولات التجريب تتبع عادة من الحرص المتزايد على وقاية المخزون، حيث أن التحول عن طريقة إلى أخرى، يأتي غالباً نتيجة لفشل الطريقة الأولى في أداء المهمة، أو رغبة في الاستفادة من المميزات التي يمكن أن تطرحها الطريقة البديلة، كتوفير الوقت، أو اختصار الجهد.

تستطيع الدراسة أن تتبين الدوافع التي أدت إلى استعانة القريتين (٣، ١١) بالأجولة لتخزين حبوب القمح، دون اللجوء إلى الطرق التقليدية الأخرى، والتي سبق الإشارة إليها.

أشارت المعلومات الميدانية إلى أن تاريخ نشأة القرية رقم (٣)، والأصول الحضارية لأفرادها، ونوع النشاط الاقتصادي الذي يؤديه هؤلاء الأفراد^(٤)، أدى كل ذلك إلى عدم انخراطهم بشكل مؤثر مع الشكل الذي تقوم عليه حياة المزارعين في القرى المحيطة. كما أن عدم تمكن أغلب أفراد مجتمع القرية من القيام بأعمال الزراعة وتملك الأراضي الزراعية، أو استئجارها- إلا عدد قليل منهم- أدى ذلك إلى أن المخزون من القمح لدى كل أسرة، لم يكن بالكثرة التي كانت تنفع نحو بناء المخازن الطينية (الطوف) كما يحدث بالقرى المحيطة بهم. ومن هنا كان تفرد القرية رقم (٣) في قلب محافظة المنوفية بتخزين حبوب القمح بالأجولة

١- إخبارية رقم (ب / ١١).

٢- إخبارية رقم (أ / ٣).

(*) راجع ما ورد تفصيلاً عن القرية رقم (٣) بالفصل الخاص بمجتمعات الدراسة.

على مدار حياتهم، ومنذ استقرارهم في تلك القرية، ولم تسمح ظروفهم الاقتصادية بمحاولة تقليد القرى المجاورة في تخزين حبوب القمح.

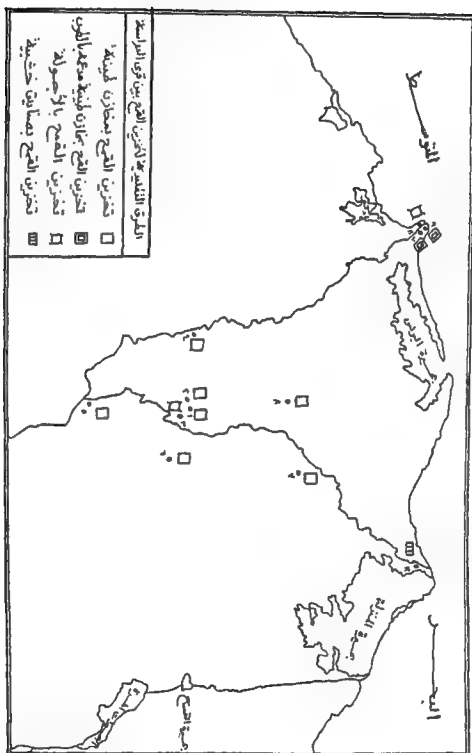
أما في حالة القرية رقم (١١) فيمكن القول أن اللجوء إلى تخزين القمح بالأجولة، قد يرجع إلى إنتاجهم للحاصلات التجارية (التمر، الخضر، الفاكهة)، وهو ما دفع بهم ناحية الأسواق الخارجية لتسويق تلك الحاصلات، كما أن عملية التسويق ذاتها، والتي تعتمد على تعبئة الحاصلات بالأجولة، ساهمت في إمكانية الحصول عليها واستخدامها في أغراض مختلفة منها تخزين القمح بواسطتها.

وجدير بالإشارة أن تشابه ظروف النشاط الاقتصادي لأفراد القريتين (١١)، (١٢)، من حيث اتجار الأولى بالمنتجات الزراعية والثانية بالأسماك، قد يكون الدافع نحو عدم الاعتماد على المخازن الطينية التقليدية. غير أن المعلومات الميدانية قد أفادت بأن أفراد القرية رقم (١٢) قد استعانوا بمخازن تقليدية تتمثل في «الصحارة» الخشبية، في حين لجأ أفراد القرية رقم (١١) إلى الأجولة. وقد يعود الاختلاف كنتيجة حتمية لطبيعة التجارة التي تختص بها كل قرية، حيث لا يتعامل تجار الأسماك بشكل يومي مع الأجولة، على عكس تجارة الحاصلات التجارية، وهو ما دفع بهم نحو جلب المخازن الخشبية من مدينة دمياط القريبة.

ومن خلال ما سبق يمكن الكشف عن الدور الذي يلعبه النشاط الاقتصادي للسكان في التأثير على عناصر الثقافة الشعبية، وخاصة ما يتعلق بالعادات والتقاليد المرتبطة بالخبز. كما نستطيع أن نلمح قدرة المجتمعات ذات النشاط الاقتصادي التجارى، على تقبل التجديد الذي تتيحه أسواق البيع والشراء، على عكس مجتمعات الزراعة التقليدية التي كانت تميل نحو الاعتماد على ما تتيحه البيئة الزراعية من إمكانيات.

ويتضح من خلال الخريطة التالية الطرق التقليدية المختلفة لتخزين حبوب القمح بين قرى الدراسة.

خريطة رقم (٢)



٢- التغير في الطرق التقليدية لتخزين القمح :

تتناول الدراسة فيما يلى الطرق البديلة التى اتجهت إليها قرى البحث لتخزين حبوب القمح، بدلا من الطرق التقليدية التى اعتادوا على الاستعانة بها لفترة زمنية طويلة.

أظهرت الدراسة أن عوامل التغير- التى سنعرض لها بعد قليل - تدخلت بشكل مؤثر فى حياة أفراد القرى، لدرجة دفعت بهم نحو التخلي عما اعتادوا عليه، ووثقوا فى صحة ملاسته لحياتهم لفترات زمنية طويلة.

وربما يشير ذلك إلى أن الاختيار بين البدائل ينبع من مدى ملاسته لمتطلبات الحياة وظروف العصر. إذ يحرص أفراد أى مجتمع على مسايرة التغير الذى يطرأ على حياتهم بتغيير تلك المتطلبات، كمحاولة لإعادة التوازن إلى أنشطة الحياة اليومية. ويأتى الاتجاه ناحية التحديث أو التغيير، بما لا يتعارض مع حتمية الوجود والاستمرار، وبما يتفق مع طبيعة الحياة الجديدة.

وغنى عن البيان أن التغير الذى طرأ على طرق تخزين القمح التقليدية، لم يحدث بشكل مفاجئ أو دفعة واحدة، لكنه تدرج بدرجات متفاوتة من الاستجابة لتقبل التغير والسير فى اتجاهه. ومن خلال ما سبق اتضح عدم خلق قرى الدراسة تماماً من كافة الطرق التقليدية لتخزين الحبوب، إذ لوحظ تمسك بعض الأسر بتلك الطرق بمبررات مختلفة، منها عدم الحرص على مسايرة التغير فى كافة مناحى الحياة، طالما أن ما درجوا عليه يلائم متطلبات حياتهم ولا يضر بها.

«لسه فيه ناس لغاية دلوقت بتخزن فى المخازن الطين بتاع زمان دى، بس عدد صغير»^(١)

إلا أن الدراسة الميدانية تشير فى نفس الوقت إلى أن الاتجاه نحو التغيير يسير ناحية التخلي عن الطرق التقليدية، حتى بين الأسر المحافظة نفسها. كما يمكن التنبؤ بالاندثار التام لتلك الطرق فى فترة قد لا تتجاوز السنوات العشر.

اتجه أفراد مجتمعات البحث ناحية التخزين بالأجولة كبديل للأنواع التقليدية التى اعتادوا عليها، ولم تستثن أى من تلك القرى، على الرغم من اختلاف الطرق التقليدية القديمة لكل قرية.

وعلى الرغم من الاتفاق بين القرى فى الاتجاه نحو الأجولة لتخزين القمح، إلا أنه قد ثبت بعض الاختلاف فى الأسلوب المتبع لوقاية القمح من السوس داخل الأجولة، ويشير بعض اخبارى القرية رقم (١) إلى لجوئهم إلى وضع الأجولة بما تحمله من قمح داخل التبن المخزن. «دلوقت فيها ناس يتخس زكايب الغله ف التبن، الغله ، ماتسوسش»^(١).

كما يشير اخبارى القرية رقم (١١) إلى لجوء بعض الأسر بالقرية إلى هذه الطريقة. ويؤكد البعض على أن هذه الطريقة تُزَم من يتبعها بأهمية غلق الأجولة جيداً وعدم السماح لتعرض ما بداخلها من قمح للتهوية ، وقد أظهرت المعاشية الميدانية مدى حرص الفلاحين على نقل أجولة القمح مباشرة وبشكل سريع- من المكان الذى يتم فيه درس القمح وتذريته بواسطة الماكينة الحديثة- إلى مكان تخزينه بالتبن دون إبطاء ، إذ يتم غلق الجوال بعد امتلائه بالقمح بواسطة النوبارة، ثم ينقل فى نفس اللحظة إلى حيث يُخزن. ويرى الأفراد الذين يلجأون إلى هذه الطريقة فى التخزين، أنها كفيلة بوقاية القمح من التسوس؛ دون الاستعانة بأية مواد حافظة أو غيرها .

«ف السنين دى فيها ناس بتخزن القمح ف التبن، بس يجيبوها من تحت الماكته، مايفتحوش الشكاره اللى جايه من تحت الماكته ويجيبوها يحطوها على طول، والله اسماعيل مطلع الغله بتاع السنه اللى فاتت الجمعه اللى عت، زى ما تكون جاييها من تحت الماكته، بس يقولك لو فتحت الشوال يتهرى، عشان التبن بيمنع الهوا عنها»^(٢).

وتشير إخباريات القرية رقم (٩) إلى استعانتهم بالأجولة للتخزين، فى حين تتم الوقاية من السوس عن طريق تغليب المبيدات الحشرية «بذرة السوس» بالقمح .

«دلوقت بتخزن الغله فى الأشولة ، نضربها بذرة من الاجزخانة ونقلبه عليها، ونخزنها بقى»^(٣).

١- إخبارية رقم (ج / ١) .

٢- إخبارية رقم (ب / ١١) .

٣- إخبارية رقم (أ / ٩) .

كما اتبعت اخباريات القرية رقم (٢) طريقتين للوقاية من السوس، الأولى بوضع كمية من الكيروسين على قدر من رماد الفرن وتقليب ذلك الخليط مع القمح قبل تعبئته بالأجولة.

«عامنول»^(٥) أنا حطيت عليها حبة تراب فرن صغيرين وشوية جاز، يجي كيلو تراب ويجي نص كيلو جاز، لغاية التراب ميبقى مفلل، ولما تبدره ع الغله وتدمكه كده بادي، وتعييها في الأشولة ميجرلهاش حاجة»^(٦).

«مبقناش نخزن ف مخازن دلوقت ، بقينا نخزن ف الشولة، بقى لنا ثلت سنين جوزي يجيب قرصه كده من الاجزخانه ب ٥٠ قرش زى الفنيك كده، نحطها ف نص الشوال الغله تنتيها لآخر السنه ميجرلهاش حاجة»^(٧).

يلاحظ من خلال الطريقتين اللتين اتبعنا في قرية واحدة للخلاص من السوس، أن الأفكار المتعلقة بهذا الخصوص لاتتبع قرية معينة أو منطقة من المناطق: بقدر ما يتم تناقل تلك الخبرات من خلال الأفراد الذين أصبح لديهم دوافع الاتصال بمجتمعات أخرى، ثم يبدأون في نقل تلك الخبرات إلى نوابهم: بحيث يمكن أن تستقر عند بعض الأسر في محيط ضيق أو متسع ، حسب قدرة المجريبات في التأثير في أخريات يثقن في قدراتهن المهارية وحرصهن على مقننات بيتن .

ويشير الإخباري رقم (١ / ٧) إلى اتجاه أفراد قريته ناحية تخزين القمح بواسطة الأجولة . كما يدلي بمعلومات تفيد بخلط حبوب القمح ببعض السماد العضوى قبل عملية التخزين ، بفرض حمايتها من التسوس (انظر الصورة رقم ٢) . يقول الإخباري:-

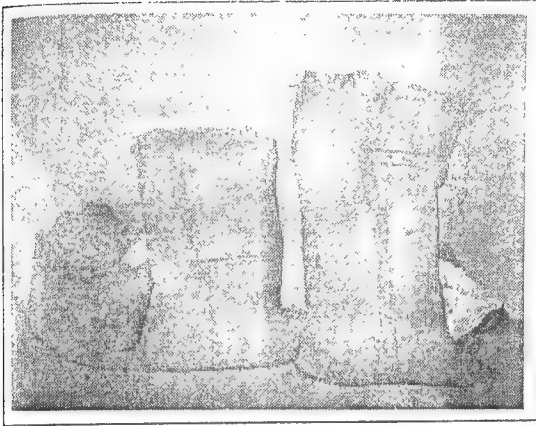
«دلوقت خلاص احنا بنجيب كيماوى السوير ونقلبه ع الغله ، ونحطها في زكايب وخلاص، الكيماوى بيعمنع السوسه اللي بتيجي ف الغله»^(٨).

(٥) عامنول : العام الماضي.

١- إخباري رقم (١ / ٢) .

٢- إخباري رقم (ب / ٢) .

٣- إخباري رقم (١ / ٧) .



الصورة رقم (٢)

تخزين القمح بالأجولة وإضافة الكيماوى العضوى الخاص بتسميد التربة الزراعية (كيماوى السوير) لوقاية المخزون من السوس

(عزبة الشيخ يوسف ، التابعة لقرية الريع، مركز السنبلوين، محافظة النقيلية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ١ / ٧ / ١٩٩٤]

كما أفادت الإخبارية (١/ ٦) باستعانتهم منذ حوالى ثلاث سنوات بالأجولة والشكاير لتخزين القمح، إلا أنها أشارت إلى طريقة أخرى للوقاية من السوس وذلك بوضع تلك الشكاير فى مكان رطب يلزم أن تكون أرضيته مكسوه بالبلاط الأسمنتي. ويحرصون على غسل القمح وتجفيفه قبل تخزينه بالأجولة حتى لا يعاد غسله مرة أخرى قبل عملية الطحين .

«دلوقت الناس واحنا بجينا نخزن الغله بطريقة تانية، بنجيب الشكاير، ونجرم نفسل الغله وتنشفها ، ونحطها ف الشكاير ، ونحط الشكاير على البلاط ف أى حته ف البيت ، البلاط بيحفظ الغله جوى، ليه ؟ ساجع ميحماش عليها، تخزنها

ف الشكاير ونوصها ، بجالنا كام سنه بنعمل كده، بس يعنى مش من زمان،
بنعمل كده من يجى سنتين تلاته، جبل كنا بنحط ف الصناديج الطين»^(١).

وهناك اتجاه آخر للوقاية من السوس بدأ يظهر فى القرية رقم (١٠) والقرية رقم (١١)
ويمثل فى إضافة كمية كبيرة من الرمال الناعمة إلى القمح قبل تخزينه بالأجولة .

«حاليا عندنا هنا ف لبلد بقوا يخزنوا القمح بطريقة غريبة جداً، الناس بتجيب
الرملة الاسكندراني العاليه دى ويروحو مقلبينها ع الغله وحطينها ف الزكايب
ويروصوا الزكايب على الأرض وخلاص»^(٢).

«الكلام ده صحيح فيه تاس عندنا ف البلد اليومين دول بيعملوا حكاية الرمل
دى»^(٣).

ومن الجدير بالذكر أن الدراسة قد أشارت إلى استعانة بعض أفراد القرية رقم (١)
بالرمال للوقاية من السوس منذ فترة تزيد على الخمسين عاماً ، كبديل لرماد الفرن عند
التخزين بمخازن الطين . وهو ما يدعو إلى القول بإمكانية حرص بعض المجتمعات الأخرى
على اتباع هذه الطريقة، فى تلك الفترة الزمنية، وعلى وجه الخصوص تلك القرى الشمالية من
الدلتا المصرية ، حيث تتميز القرية رقم (١١) بتربتها الزراعية الرملية، الأمر الذى ربما دعم
العودة إلى تلك الطريقة ، خاصة بعد اقتناع بعض أفراد تلك المجتمعات بعدم اللجوء إلى المواد
الكيميائية التى قد تتسبب فى بعض الأمراض .

«بدأت حكاية الرمل دى تنتشر اليومين دول، الناس اتضايقت ، بتقولك البدرة
والحاجات دى بتتعبنا وتعينا والكلام ده ، فيدأوا يجيبوا الرمل، ويروحوا ضربينه
فى الغله ، وساعة ما يعوزوها يجيبوا الغله ويروحوا هزينها بالنخل، بتنزل
الرملة ويتفضل الغله»^(٤).

١- إخبارية رقم (٦ / ١) .

٢- إخبارية رقم (١٠ / ١) .

٣- إخبارية رقم (١١ / ج) .

٤- إخبارية رقم (١٠ / أ) .

ومن خلال استعراض الطريقة البديلة للطرق التقليدية لتخزين القمح والتي تتمثل في الاستعانة بالأجولة، وكذلك الأساليب المختلفة التي اتبعت للوقاية من السوس، نستطيع أن نلاحظ قدرة عوامل التغير في التأكيد على صلاحية الأجولة للحفاظ على مخزون القمح، بما يتفق ولا يتعارض مع تلك العوامل- التي سنتناولها بعد قليل- الأمر الذي ساعد على الانتشار السريع لهذه الطريقة بين كافة المجتمعات المدروسة في الدلتا، تبعاً لتشابه عوامل التغير، بل يمكن القول بتطابقها عند كافة مجتمعات الدلتا، في حين تنوعت واختلفت الأساليب المتبعة لوقاية المخزون من السوس حتى في داخل القرية الواحدة، لدرجة الاستنكار الشديد لبعض الإخباريات لاستخدام الكيروسين مثلاً للوقاية من السوس، أو اعتراض البعض الآخر على الأقران التي ظهرت مؤخرًا بالصيديات، ويشير هذا - كما سبق الإشارة- إلى الحيز الذي يدور في إطاره نقل الخبرة واستقبالها وتجريبها: لدرجة تدفع بها نحو عدم الانتشار الكامل في قرية ما وانحصارها بين عدد محدود من الأسر، وفي المقابل تحين لها فرصة الانتقال مع الأفراد إلى القرى البعيدة، إذ يمكن أن تلقى الاستقبال الطيب من خلال التجريب الناجع والانتقال السريع من أقصى جنوب الدلتا إلى أقصى شمالها أو العكس، يتحكم في ذلك النقل والاستقبال- الفرد الناقل نفسه للتجربة أو الخبرة بما لديه من قدرات الاقتناع وما يتحقق في شخصه من ثقة الآخرين بما يقول وما يفعل.

وتؤكد على ذلك الإخبارية رقم (١ / ٢) فنقول :

«يبقى حكايات برده، واحد ف القعدة قال لواحد زى ما سلفتى (*) قالتلى كده.. كنت إيه بقول لها أنا هاروح أطلع الغله ونقلب عليها التراب ونعبيها ف المخازن، قالتلى د زكى (زوجها) بقاله سنتين يجيب لكل شوال غله دوا كده بخمسين قرش من الأجزخانة، يمنع سوس الفله نقوم مفرغين نص الشوال وحطين الدوا ونعبي النص التانى، لانحط تراب ولا حاجة، بقول بقالى سنتين تلاته مفيش سوسه خالص، وعندها الفله كات لآخر السنه تضيفه لافيهها ترابه ولافيهها ببرده ولافيهها حاجة، فاحنا جينا السنه دى وعملنا كده وأدى لحتا بنجرب نغعت مشينا على كده، منفعتش هارجع تانى لموضوع الجاز أهو كان نافع السنتين اللى فاتوا

(*) سلفتى : زوجة شقيق الزوج .

بس كان بيتعب بقى لما نيجى نفسل الغله لازم نفسلها قوى فمين^(٩) تلاته عشان ريحة الجاز متفضلش ف الطحين^(١٠).

١- العوامل الدافعة نحو تغير طرق تخزين القمح التقليدي :

تضافرت مجموعة من عوامل التغير التى طرأت على المجتمع المصرى بشكل عام وعلى المجتمعات المدروسة بشكل خاص، تضافرت تلك العوامل جميعها فى تحول أفراد هذه القرى عن الطرق التقليدية لتخزين حبوب القمح إلى الاستعانة بطرق التخزين بالأجولة. وفيما يلى تفصيل لتلك العوامل ومدى ما أسهمت به، لتعزز الاتجاه ناحية الطريقة الجديدة فى تخزين القمح :

(١) ظهور الميكنة الحديثة :

والتي تختصر الفترة الزمنية اللازمة لدرس القمح وتذريته إلى ساعات قلائل: كبديل لعملية الدرس التقليدية القديمة (بواسطة المنزرج)، والتذرية اليدوية أو بواسطة الماكينة المنفصلة ، تلك العمليات القديمة التى كانت تستغرق ما بين أسبوعين وشهرين حسب كمية القمح ، هذه الفترة الزمنية الطويلة كانت تؤدى إلى جفاف حبيبات القمح جفافاً تاماً بعد تعرضها للشمس لهذه المدة. وقد أدى ظهور الميكنة إلى اختصار مرحلتى التذرية ، والدرس فى مرحلة واحدة، وفى ساعات قلائل، الأمر الذى لم يعد يسمح بالجفاف التام والكامل لحبوب القمح، ومن هنا بدأت تظهر بعض عيوب الطرق التقليدية فى التخزين ، حيث أن كثيراً من الإخباريات قد لاحظن ظهور حالات تسوس كثيرة بين كميات القمح المخزنة بالمخازن التقليدية ، مما دعم فكرة اللجوء إلى الطرق البديلة لحماية المخزون من التسوس .

» بجاننا يجى سنتين تلاته بنخزن ف الشكاير ، جبل كده كنا بنخط ف الصناديج الطين، بس فيها صنابير بجت تسوس، أصل الجمع دالوجت مباحاش يبطى^(٩).
ف الغيط كثير، يعنى مسافة يومين تلاته ما بين ضم الجمع وتخزينه، مش زى

(٩) نفسلها فمين : نفسلها مرتين .

١- إخبارية رقم (١ / ٢) .

(٩) يبطى : يتأخر .

زمان ، كان يجعد ف الجرن شهر وشهرين ، فالجمع مبجاش باخد كفايته ف
النشفان، فزى متجول كده، بجى يسوس على طول ف الصناديج»^(١).

(٢) التعليم :

كما كان لاتجاه أفراد قرى الدراسة نحو التعليم، وخاصة ذلك الحرص المتزايد- سنه بعد
أخرى- على تعليم الإناث، كان لهذا الاتجاه التأثير المباشر على امكانية بناء مخازن طينية
جديدة، حيث أن بناءه كان يستدعى تعاون كل إناث المنزل فى مراحل المختلفة، وهو ما
يتعارض مع تفرغ الفتيات للدراسة ، خاصة أن فترة البناء غالبا ما كانت تبدأ فى بداية أشهر
الصيف ، وهى الفترة التى تستعد فيها الطالبات لامتحانات السنوية، فضلا عن أن أولئك
المتعلقات أصبحن فى أغلب الأحيان يلتفن من أعمال الطين التى تؤثر على نعومة أيديهن .
نضيف إلى ذلك أن التعليم بصفة عامة قد أتاح للمتعلمين والمتعلقات من أهل المنزل القدرة على
فهم تحذيرات أجهزة الإعلام المختلفة بالعزوف عن المواد الكيماوية التى كانت تختلط بمخزون
القمح حال تخزينه فى المخازن التقليدية ، كما دعم قدرتهم على قبول التغيير والسير فى
اتجاهه . فضلا عن أن أعمال التخزين نفسها وخلطها برمد القرن أو المواد الكيماوية
والخلاص منها قبل عملية الطحن، كانت تستدعى جهدا كبيرا يتطلب التفرغ لهذه الأعمال، وهو
ما لا يتناسب مع انشغال الطالبات بالمدارس، مما ساعد على التخلي عن الطرق التقليدية
القديمة، خاصة وأن الطرق الجديدة لاتستدعى جهدا شاقا أو عددا كبيرا من المساعدات.

(٣) سهولة الاتصال بالمجتمعات الأخرى :

ونتيجة لما أتاحته شبكة الطرق الأسفلتية بين أغلب قرى محافظات الدلتا ومدنها، فضلا عن
تعدد وسائل المواصلات ، أدى ذلك إلى سهولة الاتصال بين أفراد المجتمعات المجاورة
والبعيدة، وما ساعد على نقل الخبرات- فيما يتعلق بالطرق الجديدة لتخزين القمح- بشكل
سريع بين قرى الدلتا المختلفة .

(٤) تغير نمط المساكن :

نظراً لحرص كثير من أفراد قرى البحث على تغيير نمط المسكن الريفى التقليدى، إلى
المساكن الخرسانية الحديثة، أدى ذلك إلى تهدم المخازن التى كانت تحتل أسقف تلك المنازل
ودعت العوامل السابقة الذكر والتى سترد فيما بعد: إلى عدم محاولة إعادة بناء المخازن
التقليدية فوق أسطح المنازل الخرسانية.

(٥) الاستعانة بخبز الأفران :

كما لعب التعليم، والاشتغال بالوظائف الحكومية ، وتغير نمط المسكن دوراً في استعانة كثير من الأسر بخبز الأفران، دون الحرص على تسويته منزلياً ، وقد أدى عدم التمسك بالخبز المنزلي - بشكل كامل- إلى تراجع الحاجة الملحة إلى تخزين كميات كبيرة من القمح بواسطة الطرق التقليدية للتخزين، وأصبحت الأجولة هي البديل المناسب للكميات التي يتم تخزينها .

(٦) توافر الدقيق بالأسواق:

كما ساهم توافر أنواع دقيق القمح بالأسواق (بلدى- زيرو) بشكل دائم، فى عدم الحرص على تخزين كميات كبيرة من القمح . وهو ما كان يدعو إلى وجود المخازن الكبيرة والمتعددة .

«الدقيق موجود فى السوق ، والعيش يردك، واللى معاه فلوس يشتري»^(١) .

ثانياً : تخزين الذرة :

يعد محصول الذرة أحد العناصر الرئيسية الداخلة فى تكوين الخبز، ومن خلال الأهمية التى يوليها الناس فى القرى المدروسة لوجود الخبز، نبعت أهمية الحفاظ على مكوناته ، بواسطة الطرق التخزينية التى تضمن لها البقاء على مدار العام، وحتى ظهور المحصول الجديد، وكما عرضت الدراسة فيما سبق للطرق التى استعانت بها تلك المجتمعات للحفاظ على مخزون القمح، سنعرض فيما يلى للطرق التى أتبع لتخزين الذرة والتغيرات التى طرأت على تلك الطرق، والعوامل التى أثرت فى هذا التغير. وستهتم الدراسة بالكشف عن مدى التشابه والاختلاف فى تلك الطرق التخزينية، لمحاولة التعرف على مدى التمايز الثقافى بين هذه المجتمعات فيما يخص هذا الموضوع ..

١- الطرق التقليدية لتخزين الذرة :

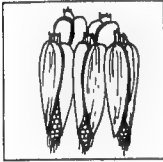
تتخصص الطرق التقليدية لتخزين الذرة فى طريقة «الترشيق» وطريقة «التكويم»، وتخزين الذرة «بالأمطار» ، وفى جدران الخوص، وكذلك فى الحفر الرملية .

١- إخبارية رقم (ج / ١) .

وفيما يلي نعرض بالتفصيل لكل طريقة :

أ- طريقة «الترشيح» :

تتلخص هذه الطريقة في تعريض مخزون الذرة لعملية تجفيف وتهوية مستمرة، وذلك من خلال وضع كيزان الذرة بوضع رأسي، وملتصقة ببعضها البعض فوق أسطح المنازل ، وعلى الرغم مما تبو عليه بساطة الفكرة ، إلا أنها في ذات الوقت تحمل مجموعة من الضوابط ، تلقن من الكبير إلى الصغير من خلال المشاهدة المتكررة على مدار السنين ، لتنفيذ عملية التخزين هذه، حيث يفرش الجزء الذي سوف يتم التخزين فوقه بعيدان الزرع الجافة «حطب دره ، وحطب قطن». وتكون هذه الفرشة السفلية بمثابة الطبقة الإسفنجية التي تسحب الأمطار- في حالة هطولها - بعيدا عن كيزان الذرة .



شكل رقم (٥)
عملية ترشيح الذرة

كما يلتزم من يقوم أو تقوم بعملية «الترشيح» بتوجيه مقدمة الكوز في اتجاه الأرض ومؤخرته في اتجاه السماء، حتى إذا ما هطلت الأمطار لا يمكن لياهما أن تتسلل إلى داخل الكوز وتتسبب في تلفه.

وغالباً ما يتم اختيار المكان الذي يتم فيه تخزين الذرة بهذه الطريقة فوق أسطح المنازل، في منطقة مستقلة بعيدة عن حركة الطيور أو الحيوانات .

إنّ تعمل حركة تلك الحيوانات الدائمة وغير المنتظمة على إهدار المخزون وتلفه، الأمر الذي يدفع إلى اختيار الأماكن العالية والتي لايسهل وصول الحيوانات إليها.

وتشير الدراسة إلى أن الاختيار كان يقع غالباً على أسطح «المقاعد»(*) لتخزين الذرة، وتلبى تلك الأسطح العالية الحاجة إلى الابتعاد بالمخزون عن الحيوانات والطيور المنزلية ، خاصة وأن الصعود إلى تلك «المقاعد» كان يتم بواسطة السلالم الخشبية الرأسية، التي يصعب على الحيوانات والطيور اعتلاء درجاتها .

(*) المقاعد : هي الغرف الطوية التي تُبنى فوق أسطح المنازل، وخاصة عند أفراد الطبقة العليا وبعض أفراد الطبقة الوسطى.

ويلاحظ من خلال ما أدلى به الإخباريون أن عملية تخزين الذرة بهذه الطريقة، لم يختص بها جنس بعينه من أهل الدار، بل يشارك الرجال مع النساء فيها. نظراً لما يتعلق بها من مشقة الحمل والقدرة على التحمل، وهي تنصب في مجملها على القدرات العضلية والقوة، الأمر الذي كان يوجب تعاون أفراد المنزل جميعهم في تنفيذها، حيث كان يشارك الأطفال كذلك في عملية التخزين تلك. وتأتي المشقة التي كانت ترتبط بها من خلال حمل ونقل الكميات الكبيرة من الذرة عبر السلالم إلى الأسطح. ومن هنا كان يساهم كل فرد من أفراد الأسرة في عملية التخزين ويحمل - حسب قدراته العضلية - الكمية المناسبة.

أما مهمة «الترشيق» نفسها فتوكل إلى أصحاب أو صاحبات الخبرة، والتي تعينهم على القيام بها دون الضرر بالمخزون، فيجب أن تتلاصق وتتلاحم كيزان الذرة دون فراغات بينها، كما يجب التنبيه للوضع الذي يجب أن يكون عليه الكوز أثناء التخزين، فضلاً عن التأكد من صلاحية الفرشة السفلية، وإمكانية «ترشيق» طبقة ثانية من الكيزان. (انظر الشكل رقم ٦).



الشكل رقم (٦)
ترشيق طبقة علوية من الكيزان

لجأ أفراد قرى جنوب ووسط الدلتا (القرى ٨٠٦، ٥٤، ٢٠١) إلى هذه الطريقة لتخزين الذرة. ويشير الإخباريون بتلك القرى بأن طريقة «الترشيق» تحتاج مساحة واسعة من سطح المنزل لا يمكن استغلاله في الأغراض المنزلية الأخرى.

ومن هنا لجأ أفراد الطبقة العليا إليها وبعض أفراد الطبقة الوسطى، حيث تسمح مساحات أبنية دورهم بهذا النوع من التخزين. فضلاً عن أن أغلب تلك الدور كانت تتميز بوجود أبنية علوية «مقاعد» فوق أسطحها، وهو ما يلائم هذه الطريقة في التخزين.

يلاحظ كذلك أن الأسقف الحاملة لكميات الذرة المخزنة يجب أن تتميز بقدرتها على تحمل تلك الأحمال، بالإضافة إلى تحمل القائمين بالعملية نفسها. ومن هنا كان الحرص على أن تستقر كيزان الذرة فوق الأسطح «المرصعة»^(٥) دون «المعرشة»^(٥٥).

(*) الترصيع: هي العملية التي تطلق على تسقيف الحجرات بالمنازل بشكل منظم يسمح بتحمل أحمال فوق السطح، بواسطة الأخشاب والغاب والطين.

(***) التعريش: وهي عملية تسقيف غير دقيقة تتم بواسطة أعواد الزرع الجافة وبعض فروع الأشجار غير المشنبة وتتم هذه العملية فوق الزرائب والحجرات الثانوية.

ب- طريقة «التكويم»:

وهى طريقة بديلة للطريقة السابقة ويتبعها نفس المجتمعات القروية فى جنوب الدانا ووسطها (القرى رقم ٨٠٦، ٥٠٤، ٢٠١). ويتم اختيار إحداها بناءً على المساحة المتاحة من سطح المنزل التى تخصص لتلك المهمة .

ويستلزم أن تكون كيزان الذرة كاملة الجفاف قبل تخزينها على ذلك الوضع . وتفيد الإخباريات بأن عملية تكويم الذرة تستدعى ترك الذرة فوق أسطح المنازل فترة تنحصر بين الشهر والشهرين معرضا لشمس الصيف التى تعقب حصاده .

«يجى الدرهم الغيط، نشيله بجى ونحطه ع السطوح يجعد جيعة شهر يتندى، يتندى يعنى مش يجى جاي م الغيط طرى وتخزنه؟ يجوم يسوس، إنما لما نسيبه كده وتنشره على السطح لحد الكوز ما يسمر كده نلعه على بعضه بجى»^(١).

وعن عملية «التكويم» تفيد الإخبارية رقم (٢/١) بأهمية اختيار المكان المناسب فى السطح، بحيث يمكن تحمل الأحمال التى تترتب على عملية «تكويم» الذرة. وتتم هذه العملية فى أحد زوايا سقف إحدى الغرف ، بغرض ترك بقية مساحة السطح للأغراض الأخرى التى يمكن أن تتم عليه .

كما أن اختيار زاوية من زوايا السطح يضمن كذلك البعد بالمخزون عن حركة الإنسان والحيوان والطير فوق السطح، التى يمكن أن تسبب فى تعرض الكومة للكشف .

وتغطى «الكومة» بأعواد الحطب الجافة وأقراص «الجله»^(٢). ويأتى الحرص على هذا النوع من التغطية لمحاولة التغلب على أى تسرب للمياه يمكن أن يحدث نتيجة للأمطار .

«الدره يتلم كوم كده قبل النظره ما تيجى، ونغطيه بعفش وحطب، وجله ناشف، لما النظره تنزل، الجلّه تشرب حبه والحطب حبه تقوم النظره ما توصلش للكيزان اللى تحت»^(٣).

(١) إخبارية رقم (٦/١) .

(*) الجلّة : روث البهائم وهى تصنع كالأقراص بواسطة السيدات وبإضافة بعض أوراق عيدان الذرة الجافة، ويتم تجفيف هذه الأقراص بغرض استخدامها كوقود.

(٢) إخبارية رقم (٢/١) .

وتبعاً لحرص أفراد هذه المجتمعات على عدم تسرب مياه الأمطار إلى مخزون النّرة، والتي تتسبب في تعطله، يجب الكشف عن مدى تأثير الأمطار الغزيرة في كومة النّرة.

«يعني لما نكون مكومين ، نقوم نكشف عليه إذا كانت النظرة ثقيله قوى، وإلو ملقيناها النظرة طيله نسييه ، النظرة وصلاه نقوم نقلبه»^(١).

وبلاحظ أن الطريقتين السابقتين اللتين اتبعتا في قرى جنوب ووسط الدلتا، اعتمدتا على النقص النسبي لهطول الأمطار في تلك المناطق . ومن هنا نبعت فكرة اللجوء إلى أسطح المنازل وتعريض كيزان النّرة- دون نزع أغلفتها- للشمس الساطعة في أغلب فترات الشتاء، أو تكوينه في كومة فوق السطح وأيضاً دون نزع غلاف الكوز الخارجى. وهو ما يختلف مع الطرق التي أتبع في أقصى شمال الدلتا حيث الأمطار الأكثر غزارة في فصل الشتاء.

ج- تخزين النّرة في «الأمطار».

سبق للدراسة الإشارة إلى لجوء أفراد قرى أقصى شمال الدلتا (القرىتان ١٠٠٩) إلى «الأمطار» لتخزين كافة أنواع الحبوب. فيمكن أن يتم بها تخزين القمح ، كما يمكن أن يخزن بها النّرة، كذلك يستعان بها لتخزين الأرز .

أما عن تخزين النّرة بالأمطار فيشير الإخباريون بتلك القرى إلى أهمية تجفيفه بواسطة الشمس قبل عملية التخزين. ويتم ذلك «بتفريش» كيزانه فوق أسطح المنازل لفترة زمنية تصل إلى شهر كامل. ثم تبدأ عملية التخزين بنزع أغلفة الكيزان، وإلقائها داخل «الأمطار» مكتملة، كما يمكن تفريطها ثم توضع الحبوب «بالمطر» . ولكل طريقة من تلك الطرق الأسباب الدافعة إليها، حيث تتحكم قدرة «الأمطار» - من حيث العدد والحجم- على استيعاب الكميات المخزنة. فيتم اللجوء إلى عملية «تفريط» النّرة، في حالة عدم قدرة «الأمطار» المتاحة بالمنزل على استيعاب كميات النّرة الكبيرة من الكيزان .

«المطر كان بيتعمل من الطينه بتاعة النيل، وكسر الطوب وشوية تبن، ولما ينشف يتخزن فيه النّره، أو القمح، أو الرز. ويبقى له بايين ، باب من فوق نخزن منه،

وياب من تحت ناخذ اللي احنا عايزينه من الخزين، الدره كان يبقى متخزن متقوط، أو بكيزانه، ده حسب اللي عايز يخزن، وعند الأمطار اللي عنده^(١).

وبعد الحرس على تخزين الذرة «بالأمطار» - بون تركها على أسطح المنازل كما هو الحال بالنسبة لطريقتي «الترشيق» و«التكويم» - إلى كثافة الأمطار الشتوية بتلك المناطق الشمالية من الدلتا . وهو ما استوجب تخزين كميات الذرة فى حيز مغلق .

فضلا عن انخفاض انتاجية الذرة بشكل ملحوظ فى شمال الدلتا ، الأمر الذى لم يدفع نحو تخصيص أماكن كبيرة وواسعة فوق الأسطح أو داخل الغرف، حيث المخزون القليل الذى تستوعبه «الأمطار» . وتشير إحدى الدراسات إلى هذا الانخفاض فى الإنتاج فنقول: «وعموما يلاحظ على المساحات المزروعة بالذرة الشامية بين مراكز منطقة الدراسة أن مساحتها تقل تدريجيا إذا تركنا جنوب الدلتا واتجهنا شمالا»^(٢).

وتدل المعلومات الميدانية على أن تخزين الذرة «بالأمطار» لم يكن فى حاجة إلى أية إضافات كيمياوية أو غيرها لوقاية الذرة من التسوس .

د- تخزين الذرة فى جداول الخوص:

تعتمد هذه الطريقة فى التخزين على الوجود المكثف لزراعة النخيل، الأمر الذى أدى إلى انتشار أعمال الخوص والجريد بين أفراد المجتمعات (٩ ، ١٠ ، ١١) . وإن كانت أعمال الخوص تعد من الأعمال المنزلية العادية التى يجيدها أفراد المنزل وبخاصة النساء، فى حين تتطلب أعمال الجريد نوعا من المهارة والمعدات ، مما دفع بتلك الأعمال إلى حيز الحرفة والتخصص فى ورش متخصصة تنتشر بشكل مكثف فى تلك القرى وغيرها من القرى المحيطة، التى يعد النخيل زراعة رئيسية فى أراضيها .

وما يهم الدراسة فى هذا المجال هو الإشارة إلى استعانة أفراد القرى المذكورة بجداول الخوص لتخزين الذرة نتيجة للمهارات المكتسبة لدى النساء، الأمر الذى دفع بهم نحو هذا الاختيار كنوع من الاعتماد على الموجود والمتاح. وفى هذا السبيل تشير الدراسة الميدانية كذلك إلى اعتماد أفراد مجتمع القرية رقم (١١) «برج رشيد» على هذه الطريقة بون غيرها من الطرق ، نتيجة لأن التربة التى أقيمت عليها القرية وأغلب الأراضى الزراعية التابعة لها هى تربة رملية لاتنفع إلى أعمال الطين.

١- إخبارية رقم (١٠ / ١) .

٢- فوزية محمود صادق، الأقاليم الزراعية فى الدلتا ، مرجع سابق، ص ٢٨٤ .

كما نلاحظ أن القريتين الأخرتين (٩، ١٠) «برج مغيزل»، «القنى» التابعتين لمركز «مطويس» محافظة كفر الشيخ قد استعاننا بتخزين الذرة بجداول الخوص جنباً إلى جنب مع طريقة تخزينه «بالأمطار» الطينية . وذلك لكون التربة الزراعية بالقريتين تربة طينية دفعت نحو أعمال الطين جنباً إلى جنب مع أعمال الخوص.

ويطلق أفراد القرية رقم (١١) والقرية رقم (١٠) على جداول الخوص التي يتم فيها تخزين الذرة اسم «الفرد» ، في حين يُطلق عليها في القرية رقم (٩) اسم «النقيصة»، وعلى الرغم من افتتار الاسم الأول بين المجتمعات التخيلية في هذه المنطقة ، إلا أن تفرد القرية رقم (٩) بإطلاق اسم «النقيصة» ، قد يعود إلى بعض السمات الثقافية الخاصة بهذه القرية ، والتي تبدو من واقع الأصول العرقية لأفراد هذا المجتمع ، حيث تظهر تلك الأصول من خلال لون بشرة أفرادها، فضلاً عن اللهجة الخاصة بحوارهم اليومي، حيث يستخدمون القاف بدلا من الألف المهيمنة أو الجيم كما هو منتشر بين قرى محافظات الدلتا .

وفي تلك القرى توكل مهمة صناعة «الفرد» أو «النقيصة» إلى النساء من أهل المنزل، حيث يبدأن في جدل شريط من الخوص يصل سمكه إلى حوالى سنتيمتر واحد، ويعد إتمام صناعة عدد كبير من هذه الجداول الشريطية، يتم تثبيتها ببعضها البعض بواسطة الإبرة وشريط رفيع من الخوص كبديل للخيوط، وتبدأ عملية التثبيت بعمل أرضية «الفرد» أو «النقيصة» ثم تليها عملية تثبيت الحوائط الجانبية ليرتفع إلى حوالى مترين ، وهو شكل اسطوانى يتشابه مع شكل «المطر» الطينى، يقطر بتراوح بين المتر والمترين، بفتحة علوية في أقصى ارتفاع «الفرد» يتم من خلالها تخزين كيزان الذرة وكذلك إخراجها .

«الذرة بنجيبوه بقى عيدان، العود بحاله، نمخلوه»^(*) ونقشروه ، ونطلعوه ف الشمس، إما يحمص بقى نخزته، كان عننا فرد عاملينه بقى كبير كده ونخطوه فيه، فرد غراير، فرد خوص يعنى، ضفاير خوص. بنعله ضفيره كده ويعدين نخيطوه، يبقى رى المطر اللى هو طين ده ، بس هو خوص ، يببقى من فوق طويل ومن تحت عريض، إحنا بنعملوه ف البيت، وينحطه فوق السطح، يبيى له حنك من فوق ومتقطى، حنكه صغير لما نعوذ الدره نجيب من الحنك ده، نجيبه بدراعنا وإحنا واقفين»^(١).

(*) نمخلوه : أى فصل الكوز عن العود.

«كنا زمان تخطيط اللره نقيصه كده واسعه ونخزنوه ف قلبها ، نقيصه يعنى ضغيره ونخيطوها إحنا نسميها نقيصه ، برج رشيد يسموها الفرد ، كل بلد ولها لغوتها»^(١).



شكل رقم (٧)
الفرد أو النقيصة المصنوعة
من جداول الخوص

ونستطيع أن نلاحظ ذلك الحرص على تخزين الذرة فى حيز مغلق فى هذه المنطقة الشمالية من الدلتا المصرية ، سواء أكان هذا التخزين «بأمطار» طينية أو بجداول الخوص التى تتشابه فى هيئتها مع تلك «الأمطار» . يعود ذلك الحرص إلى كثافة الأمطار الشتوية فى هذه المنطقة ، الأمر الذى أدى إلى اللجوء إلى هذه الطرق التخزينية ، دون ترك الذرة على الأسطح بطريقة «الترشيق» أو «التكويم» اللتين اتبعنا فى قرى جنوب ووسط الدلتا، حيث الأمطار الأقل كما سبق الإشارة.

هـ - تخزين الذرة فى حفر رملية :

تتفرد القرية رقم (٣) «عرب أبوذكرى» التابعة لمركز «قويسنا» محافظة المنوفية بهذه الطريقة فى تخزين الذرة. وكانت تتلخص فى حفر حفرة كبيرة فى ساحة المنزل- الواسعة فى معظم بيوت القرية - يتراوح قطر هذه الحفرة ما بين ثلاثة إلى أربعة أمتار، ويعمق يصل إلى المترين. وتتم عملية الحفر فى فصل الصيف- وهو الفصل الذى يتم فيه حصاد الذرة- وتترك هذه الحفرة لمدة تتراوح بين عشرة إلى خمسة عشرة يوما، بعدها يتم إلقاء كيزان الذرة فى هذه الحفرة، بعد أن يتم تقشيرها، ثم تزدحم الحفرة بالرمال، ويتم الكشف عن أحد أركانها فى حالة الاحتياج إلى بعض الذرة.

«كنا زمان من بيحي عشرين ثلاثين سنه كده نفحت للدره فى الرمل ونحطه عشان ميسوسوش ، كنا نحطه متجشش ، بنفحت ليه زى وسع المندره»^(٥) كده

١- إخبارية رقم (ب / ٩) .

(٥) المندره : الفرقة .

ونخليها تتشف خالص ، عشان لما يكون فيه حنان (بلال) فيه ولا حاجة يخلي الكيزان تخسر، تفضل النجرة فاتحه كده مانحطش فيها دره، على ما تتشف تجعد عشر تيام خمستاشر يوم، يومين الصيف بجي، ويعدين نط الدره فيها ونرد عليه الرمل عشان ماتخلوش السوسه، لما نعوذ الدره نفحت ونطلع شويه الدره الى احنا عايزينهم كيزان ونرجع الرمل ع الباقي، عمر الدره ما يسوس لما يفضل الحول ويعد الحول كان^(١).

وتشير الملاحظة الميدانية أن التربة الرملية التي تتمتع بها المنطقة التي أقيمت عليها بيوت القرية دفعت نحو هذه الطريقة في التخزين، كما ساهم شكل المسكن وتقسيمه الداخلي في الاتجاه نحو هذه الطريقة، حيث لا يخلو بيت من بيوت القرية من «حوش» واسع يحاط بسور من الطوب .

وقد تعود هذه العادات التخزينية؛ إلى الأصول الحضارية لأفراد القرية، التي ترجع إلى قبائل البدو المتنقل عبر صحراء سيناء، وهو ما كان يدفعهم نحو التعامل اليومي مع رمال الصحراء، وفطنوا إلى قدرتها على حفظ الأشياء والحيلولة دون تلفها. وهذا ما يختلف مع المجتمعات الزراعية المحيطة بالقرية، والتي لم يسبق لها قدر من الاتصال مع الرمال بشكل يمكن أن ينبه إلى الاستعانة بها في أمور حياتهم اليومية. كما أن لجوء أفراد المجتمعات القروية المحيطة إلى تشكيل الطين والبناء به والاستفادة من طبيعته على التشكل ثم الجفاف التام، كان الأنسب لثقافة المزارعين بالمجتمعات القروية التي تميل نحو البناء بفرض الاستقرار الدائم في المكان، كما يتفق مع أيكولوجية هذه المجتمعات .

ويشير الإخباريون بالقرية رقم (٢) إلى أهمية التنبه عند سقوط الأمطار، حيث يلزم أن يغطي الحيز الذي يضم الحفرة ، لضمان عدم وصول مياه الأمطار إلى النرة المخزون، حتى لاتعمل المياه على تعفنه أو إنباته بالأرض.

وتتأزل أفراد القرية عن هذه الطريقة في تخزين النرة منذ ما يزيد على عشرين عاماً ، تبعاً للعوامل التي سيتم ذكرها،

٢- التغيير في طرق تخزين الذرة :

تفيد الدراسة الميدانية أن هناك بعض التغييرات التي طرأت على الطرق التقليدية لتخزين الذرة، ويهم الدراسة أن تشير إلى أن ذلك التغيير قد تم بالفعل في قرى شمال الدلتا (القرى ٩، ١٠، ١١) دون قرى وسط وجنوب الدلتا (باقي القرى المختارة، عدا القرية رقم ٣) .

ويشير الإخباريون في قرى الشمال أنه لم يعد هناك اهتمام بتخزين الذرة في «الأمطار» الطينية أو جداول الخوص «الفرد» أو «النقيصة»، وأصبح بعض الناس يلجئون إلى تخزين الذرة في «براميل» من الصاج ، لم تصنع خصيصاً لهذا الغرض، ولكنها فوارغ الزيوت المستوردة من الخارج ، والتي تنتشر في رشيد والإسكندرية، نتيجة لانتشار مراكب الصيد وغيرها من المركبات التي تحتاج إلى تلك الزيوت لتشغيل موتور الحركة بها. الأمر الذي دفع بتلك البراميل الفارغة نحو سوق البيع ، لإعادة توظيفها بما يتفق مع طبيعتها ومدى ما تقدمه من نفع للحياة اليومية في هذه المنطقة. ونتيجة للتجريب وقع الاختيار على تلك البراميل لوقاية الذرة من التسوس أو التعفن وانتشر استخدامها بين القرى الثلاث (٩، ١٠، ١١) كبديل للأمطار وجدائل الخوص، وكان اتجاه هذه القرى ناحية هذه الطريقة في التخزين نتيجة لعدم الحرص على تخزين كميات كبيرة من الذرة ، نظراً لإنتاجها المنخفض في أقصى شمال الدلتا ، كما تشير إلى ذلك «هوزية محمود صادق» : «لايزيد عند المراكز الضعيفة الإنتاج والضعيفة جداً عن أربعة مراكز تقع على شاطئ الدلتا الشمالي للبحر المتوسط»^(١).

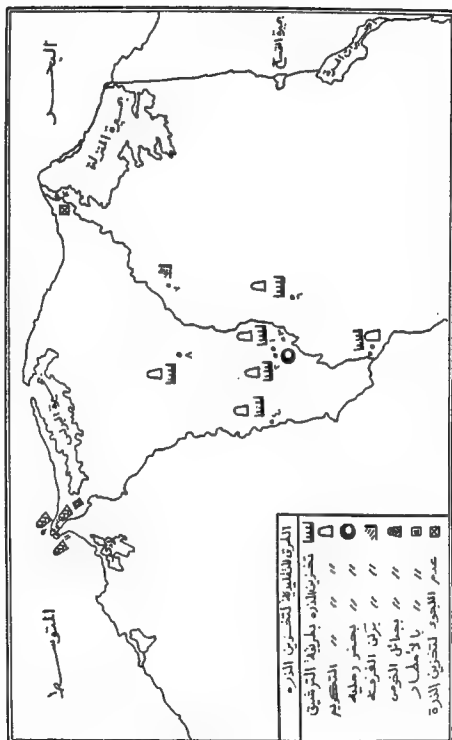
فضلاً عن اتجاه أفراد المجتمعات المتزايدة ناحية الاستعانة بخبز الأفران العامة المدموم، بالإضافة إلى تواثر الدقيق بالأسواق.

ولم تكن طريقة التخزين بالبراميل هي الطريقة الوحيدة البديلة للطرق التخزينية للذرة في تلك القرى الثلاث عند كافة الأسر. حيث لجأت بعض الأسر إلى تخزين كيزان الذرة بعد تقشيرها في الأجولة، أو تركها مكشوفة في أحد أركان إحدى الغرف نتيجة للكميات القليلة من الذرة المخزن .

«فيه ناس بتحط البره كيزان على الأرض على البلاط في ركن الأوضة كده
وخلص، احنا بنخزنوه في الشكاير ونكوموهم في الأوضة ونقفلها ، لو فيه

١- هوزية محمود صادق ، الأقاليم الزراعية في الدلتا ، رسالة دكتوراه، مرجع سابق، ص ٢٨٥ .

خريطة رقم (٣)



يعفناطيس براميل يعنى نعى فيهم آهو برده بياخد شويه ياما، والله الفرد اللى
عنينا أنا قملعته ، محدش دلوقت عنده فرد، محدش دلوقت بيهتم قوى بشغلة
التخزين، عشان بقى

العيش ياما ف السوق والشرأ موجود والدقيق موجود، وإن غلا الدقيق بقى
بيكلو عيش سوقى»^(١).

وفى حالة القرية رقم (٣) التى تقع فى مركز «قويسنا» محافظة المنوفية ، واللى تنفرد
بخصوصية ثقافية تتبع من الأصول التاريخية لأفرادها (بنو) ، فلم يعد أفراد هذا المجتمع
يلجأون إلى طريقة التخزين فى حفر رملية ، نتيجة لقلة أو لندرة ما أصبح متاح لهم من كميات
الذرة ، نظرا لأن تلك الكميات كان يتم الحصول عليها من خلال النور الذى كان يقوم به نسبة
كبيرة من سكان القرية، حيث كانوا يتولون مهمة نقل محصول الذرة لمزارعى القرى المحيطة
من الحقول إلى المنازل، فى مقابل كمية من الذرة عن كل حمل من أحمال الجمل، والذى كان
الوسيلة الوحيدة لعملية النقل هذه . ونتيجة للجوء فلاحى القرى المحيطة إلى وسيلة أخرى لنقل
حاصلاتهم تعتمد على عربات الصاج الصغيرة التى تجرها الحمير، وحرصهم على تملك هذه
العربات دون اللجوء إلى إبل أفراد القرية رقم (٣) ، الأمر الذى دفع نحو عدم تخزين هؤلاء
الأفراد للذرة بكميات كبيرة، نتيجة لعدم إمكانية الحصول عليه بغير الشراء.

تجدر الإشارة إلى عدم اهتمام أفراد القرية رقم (١٢) «شط الشبخ درغام» مركز دمياط ،
بطرق تقليدية أو غير تقليدية لتخزين الذرة. حيث أنه لا يدخل فى تكوين أنواع خبز القرية -
كما سترد الإشارة إلى ذلك فى الفصل الخاص بأنواع الخبز- فضلا عن اشتغال نسبة كبيرة
من أفراد هذا المجتمع فى صيد الأسماك والاتجار بها دون الزراعة. كما أن إنتاج الذرة فى
محافظة «دمياط» يعد إنتاجاً ضعيفا لا يدفع نحو تخزينه أو اشتراكه فى مكونات الخبز. «حيث
تعد محافظة دمياط من المناطق التى تزرع الذرة بمساحات ضئيلة ٠,٦ ٪»^(٢). ويعد الاهتمام
بتخزين الأرز بديلا للذرة، حيث الإنتاج الوفير منه فى المنطقة وأهميته كوجبة مصاحبة
للأسماك بشكل يومي.

١- إخبارية رقم (١ / ١١) .

٢- فوزية محمود صادق ، الاتقاليم الزراعية فى الدلتا ، مرجع سابق ، ص ٢٨٦ .

أما مجتمعات وسط وجنوب الدلتا، فلم تنجح ناحية تغيير الطرق التقليدية لتخزين الذرة (طريقتي «الترشيح» ، و «التكويم») ، وقد يعود هذا الاحتفاظ بهما إلى نسبة الإنتاج المرتفعة لحصول الذرة بثلث القرى، فضلا عن الاستعانة بدقيق الذرة كأحد خامات الهامة المكونة لرغيف خبز تلك المجتمعات، بالإضافة إلى الاستعانة به لإطعام الطيور والحيوانات .

ثالثا : تخزين الحلبة :

حرص أفراد مجتمعات وسط الدلتا وجنوبها على زراعة محصول الحلبة وتخزينها ويأتى هذا الحرص نتيجة لدخول مسحوق الحلبة كمكون هام من خامات صنع رغيف الذرة، أحد أنواع الخبز الرئيسية فى تلك المجتمعات .

تحدد الأراضى المنزرعة بالحلبة تبعاً لمتطلبات كل أسرة ، وحيازتها الزراعية. وتتراوح غالبا بين ستة قراريط وقيراط واحد، ويعود التراجع فى المساحات المنزرعة منها وفى تلك الحدود الضيقة من الأراضى ، إلى النسبة التى تضاف بها الحلبة إلى عجينة خبز الذرة، حيث تتراوح بين «حفان» واحد وأربعة حسب كمية العجين .

ونتيجة لتقلص مساحات الحلبة المنزرعة ، فلم تكن الأمور الخاصة بتخزينها تحتاج إلى نفس القدر من مشاق التخزين كما هو الحال بالنسبة للكميات الكبيرة من القمح والذرة. ودرج أفراد تلك القرى على تخزين الحلبة بصفائح المسلى الكبيرة الفارغة أو بعض الزكايب والأجولة أو جرار المياه .

لم تكن هناك حاجة إلى إضافة ما يمنع عن الحلبة السوس، حيث توضع أوعية التخزين بالغرف المخلقة - جنبا إلى جنب مع أوعية تخزين الدقيق- وهو ما يحفظها من حرارة الشمس المرتفعة، التى تتسبب فى تكاثر أعداد السوس. فضلا عن أن الكميات القليلة المخزنة منها كانت تسمح بمتابعة التغيرات التى تطرأ على العبوب، وتدارك الموقف بشكل سريع .

تفيد المعلومات الميدانية بأن أفراد الطبقة الدنيا بالقرى المذكورة اعتادوا على شراء ما يلزمهم من حلبة من الأسواق ومحال البقالة، عند احتياجهم إليها، تبعاً لانعدام حيازتهم الزراعية والتى لم تكن تمكثهم من تخزين ما يلزمهم منها .

نتائج الفصل

١- تأثرت طرق تخزين القمح التقليدية بقرى البحث بعوامل مختلفة، حيث اختارت قرى جنوب ووسط وشرق الدلتا المخازن الطينية المبنية بطريقة «الطوف» ، تبعا للنشاط الزراعى التقليدى الذى يمارسه أفراد تلك المجتمعات ، الذى يدفع نحو التعامل اليومى بأعمال الطين والرماد. فضلا عن صلاحية تلك المخازن الطينية لأداء الوظيفة فوق الأسطح يوما أضرار تلحق بها أو بالمخزون، حيث الأمطار الشتوية قليلة الغزارة . (الصورة رقم ١) .

واختارت قرى الشمال الغربى للدلتا المخازن الطينية المدعمة بالطوب تبعا لغزارة الأمطار بهذه المنطقة.

فى حين اختارت القرية رقم (١٢) «الصحارة» الخشبية تبعا للنشاط الاقتصادى للسكان (صيد الأسماك والاتجار بها) ، الذى يدفع بهم نحو الاتصال اليومى الحتمى بالمدن القريبة- وخاصة مدينة دمياط - التى تشتهر بالصناعات الخشبية (الشكل رقم ٤).

أما القريتان (٣)، (١١) فقد لجأتا إلى الأجلة لتخزين القمح تبعا للتاريخ والنشأة والنشاط الاقتصادى ، الذى يزاوله أفراد القرية الأولى، حيث يزاولون بعض أعمال الرعى، ونقل المحاصيل لأفراد القرى المجاورة بواسطة الإبل. وهو ما يتفق مع أصولهم الحضارية القائمة على الترحال والتى يحاولون الحفاظ على مفرداتها. وتعود استعانة القرية رقم (١١) بتلك الطريقة فى التخزين تبعا لنوع المحاصيل النقدية التى يحرص أفراد هذه القرية على إنتاجها والاتجار بها بين القرى والمدن المحيطة ، الأمر الذى ساهم فى الاعتماد على تلك الأجلة المتوفرة لدى أفراد هذا المجتمع تبعا لذلك النوع من النشاط .

٢- تضافرت مجموعة من العوامل فى تغيير الطرق التقليدية لتخزين القمح بجميع مجتمعات الدراسة ، ودفعت نحو اختيار الأجلة لتخزين القمح، حيث ساهمت هذه العوامل- بقدر تأثير كل منها فى أفراد مجتمعات البحث- فى هذا التحول وتتلخص فى:

ظهور الميكنة الحديثة- التعليم- سهولة الاتصال بالمجتمعات الأخرى- تغير نمط المسكن- الاستعانة بخبز الأفران- توفر البقيق بالأسواق- . والتي أشرنا بالتفصيل إلى الدور الذى لعبه كل منها فى هذا التغير.

٣- اتبع أفراد مجتمعات البحث طرقاً مختلفة تهدف جميعها إلى وقاية القمح من التسوس، ويأتى الاختلاف فى تلك الطرق نتيجة لاختلاف الخبرات المكتسبة لأفراد القرى وميلهم إلى تقبل التجديد والتجريب. وكشفت الدراسة من خلال تلك الطرق المختلفة- حتى بين أفراد القرية الواحدة- عن قدر الحرية فى التصرف، بما يتفق مع إمكانيات ومهارات أهل المنزل وما لا يضر بالفرض من وقاية المخزون والحفاظ عليه .

٤- اتفقت الطرق التقليدية لتخزين الذرة مع الإنتاج المحصولى لقرى البحث. حيث أدت غزارة إنتاجه بنسبة إنتاجية عالية بقرى جنوب ووسط الدلتا إلى نشره على أسطح المنازل بطريقة «الكويم» و«الترشيق» ، لقرى (١ ، ٢ ، ٤ ، ٥ ، ٦ ، ٨) فى حين لجأت قرى الشمال الغربى الدلتا إلى تخزينه «بالأمطار» ، وجدائل الخوص تبعاً للوجود المكثف لزراعات النخيل بتلك المنطقة (الشكل رقم ٧) . كما لم يهتم أفراد القرية (١٢) بآية طرق لتخزين الذرة تبعاً لعدم إدخاله فى مكون رغيف الخبز التقليدى الذى يحرصون على إنتاجه . كذلك فإن أفراد القرية رقم (٣) لجأوا إلى الحفر الرملية للحفاظ على مخزون الذرة، وذلك من خلال ارتباط الثقافة البنيوية بالأراضى الرملية وفهم طبيعة الرمال وما يمكن أن تؤديه من مهام تخزينية.

٥- تعد الأعمال المتعلقة ببناء المخازن الطينية، أو المدعمة بالطوب، وكذلك جدل الخوص الخاص «بالفرد» أو «التقيصة»، والتي تخصص لتخزين الحبوب، من الأعمال الخاصة بالنساء بون الرجال . ويأتى إسهام الرجال فى بعض الأعمال المتعلقة بنقل الرماد من الحقل وحتى المنزل. كما يمكن لهم الإسهام فى المراحل الأولى لإعداد الرماد للخبز فى حالة بناء المخازن من الطين أو المدعمة بالطوب، ويأتى هذا الإسهام متوافقاً مع قدرات الرجال العضلية بحيث لا يتعارض مع مكانة الرجال فى تلك المجتمعات . أما الأعمال المتعلقة ببناء المخازن والأمطار، وكذا أعمال جدل الخوص فيعاب على الرجال القيام بها، حيث تعد من الأعباء المنزلية الخاصة بالمرأة.

٦- حرصت الأمهات على تلقين بناتهن المهارات المتعلقة ببناء المخازن، وطرق التخزين ، إلا أن التغيرات التى طرأت على قرى البحث ، دفعت نحو التخلي عن طرق التخزين التقليدية ، واستتبع ذلك التخلي بعزوف البنات من كافة الطبقات الاجتماعية عن تلقى تلك الخبرات والمهارات ، وعدم حرص الأمهات على حتمية التلقين.

- ٧- حرصت سيدات الطبقة العليا - القرى التي استعانت بالمخازن الطينية لتخزين الحبوب- على استئجار من تقمن بمهام البناء وأعمال الطين المتعلقة بها بدلا عنهن. كما حرصن على عدم إشراك فتياتهن في تلك الأعمال ، كمحاولة لوضع رموز تشير إلى انتمائهن الطبقي ويخالفن بها الطبقات الاجتماعية الأخرى، من خلال حرصهن على هذامهن ونعومة أيديهن، رغبة في تزويجهن بمن يناسبهن من نفس المستوى الطبقي.
- ٨- يلعب النشاط الاقتصادي القائم على الاتجار بالأسماك والحاصلات النقدية دورا في احتكاك الأفراد القائمين به، بمجتمعات المدن المجاورة ومن ثم تقبل التجديد فيما يتعلق بالطرق غير التقليدية لتخزين الحبوب .

الفصل الثالث

طحن الحبوب ونخل الدقيق

يتناول هذا الفصل العادات المتبعة لإعداد الحبوب للطحن، وكذا عملية الطحن، ونخل الدقيق والأنواع اللازمة لكل عملية، وستهتم الدراسة في هذا التناول بالوقوف على مدى التشابه والاختلاف بين تلك المجتمعات فيما يخص تلك العادات . كما سنعمل على الكشف عن التغيرات التي طرأت على تلك الطرق، والعوامل التي دفعت نحو هذا التغير .

أولا : تجهيز الحبوب للطحن :

اعتاد أفراد قرى الدراسة تجهيز الحبوب قبل طحنها، حرصا على تمام نظافتها من أية شوائب قد تعلق بها أثناء عملية التخزين، ويهدف ذلك إلى الحصول على دقيق خال من الشوائب ؛ تصل عن طريقه إلى رغيف الخبز، الذي يلقي كل العناية في مراحل إعداده المختلفة. كما تهدف عملية التجهيز كذلك إلى جودة الدقيق من خلال الحرص على الجفاف التام لمكونه (الحبوب) . وهو ما يترتب عليه جودة رغيف الخبز ذاته .

وفيما يلي نستعرض العادات المختلفة المتبعة في تجهيز الحبوب التي يُصنع منها أنواع الخبز المختلفة:

١- تجهيز الذرة للطحن :

أجمع الإخباريون في قرى البحث- التي استعانت بالذرة في مكن خبزها- على اتباع طرق بعينها لتجهيزه للطحن . ويشيرون إلى أن تلك الطرق تهدف إلى تجفيف حبوبه «تحميص» ، وتخليصه من الشوائب التي تعلق به «هفه» وتنقيته.

وفيما يلي تفصيل لتلك العمليات :

أ- «تحميص» الذرة :

تشير الإخباريات إلى أهمية بل حتمية الحرص على جفاف حبوب الذرة جفافاً تاماً ، قبل

تحويلها إلى دقيق بعملية الطحن . وذلك للحصول على جودة عالية للدقيق الناتج عنها ، والخبز المصنوع منه .

«لازم الدره يتحصن عشان عيشه يبقى خفيف وحلو، ويبقى دقيقه أنعم»^(١) .

ويمكن الاعتماد على طقس فصل الصيف لإتمام جفاف حبوب الذرة ، تبعاً للطرق التي يلجأ إليها أفراد قرى جنوب ووسط الدلتا (طريقتى الترشيح والتكريم) فى التخزين ، حيث تسمح تلك الطرق بتعرض كيزان الذرة الدائم للشمس وحرارتها .

وتنبه الإخبارية رقم (١ / ٤) إلى أهمية تقشير كيزان الذرة ، أى نزع أغلفتها عنها، وتعرضها مرة أخرى للشمس ، حتى يتم جفاف الحبوب .

«فى الصيف بيقتشروا الدره ويفرشوه ف الشمس بيبجى أبيض ونضيف ، وأحسن من اللى بيتحصن ف الفرن»^(٢).

كما تشير إخباريات قرى شمال الدلتا - دون القرية رقم ١٢- إلى أهمية استخراج كميات الذرة من «الأمطار» ويتم تعرضها لشمس الصيف «تفريشها» فترة تسمح بتمام جفاف الحبوب .

أما فى فصل الشتاء والخريف وبعض أشهر الربيع ، فلا يمكن الاعتماد على شمس هذه الفصول فى القيام بالمهمة على الوجه المطلوب ، ولذا يلزم اللجوء إلى الأفران لأداء هذا الدور . ويتم هذا بجميع قرى البحث التى استعانت بحبوب الذرة كأحد مكونات الدقيق الداخلة فى أنواع خبزهم .

يطلق أفراد تلك القرى على هذه العملية «تحميص الدره» . ويلتزمون ببعض الضوابط التى تحكم عملية التحميص ولا تضر بها، وتتخلص فيما يلى:-

١- درجة حرارة الفرن :

يلزم أن تكون درجة حرارة الفرن مناسبة ، حتى لا يؤدى ارتفاع الحرارة إلى حرق حبوب الذرة أو تحويلها إلى اللون الأصفر . وهو ما يعمل على عدم جودة الدقيق الناتج عنها . كما

١- إخبارية رقم (٢ / ١) .

٢- إخبارية رقم (٤ / ١) .

لا يجب أن تقل درجة الحرارة عن القدر الذى يسمح بإتمام جفاف الحبوب . وتستطيع المجريات من أهل المنزل تقدير الحرارة المناسبة لوضع الذرة بالأفران، دون الإضرار به . فإذا كانت درجة حرارة الفرن عالية، نتيجة لاستخدامه على مدار اليوم فى أعمال الخبز، يلزم أن يوضع الذرة داخله دون غلق فوهته ؛ كي تتسرب بعض الحرارة إلى خارج الفرن . كما تشير الإخبارية (١ / ٢) وتجمع معها كل الإخباريات إلى أنه فى حالة إشعال الفرن خصيصا لتحميم الذرة يمكن التحكم فى درجة الحرارة المناسبة للتحميص . حيث تغلق فوهة الفرن (فتحة الإنخال) ببعض الخرق والأجولة القديمة، كي لا تتسرب الحرارة إلى الخارج، وتساعد فى إتمام «التحميص» .

« لما تحط التحميم (٥) . جوه العرصه (٥٥) ، تقوم نسد العرصه بسداده ، شوية شوله (٥٥٥) قديمة خيش ، خلقه (٥٥٥٥) قديمه ، عشان الحرارة لو كانت مش جامده يعنى، يقوم الفرن يحافظ عليها، ويحمص الدره الى جواه، وساعات لما تبقى الحرارة شديدة ، منقلش ، نسيب العرصه مفتوحة ، إنما لو كات حميه عادى مش يوم خبيز يعنى نقفل زى ما قلت لك (٦) .

« لازم العرصه تبرد ، وتبقى قانون عشان متفشرش (٥٥٥٥٥) الدر (٦) .

٢- تحديد الفترة اللازمة للتحميص :

وتشير الإخباريات إلى أهمية فهم الطبيعة التى عليها حبوب الذرة، لتحديد الفترة اللازمة لتحميمها . ويغدن بأن الحالة التى يكون عليها الذرة بعد حصده مباشرة ، تدفع نحو أهمية إعادة إدخاله للفرن ثلاث مرات متتالية لمدة ثلاثة أيام . ويشترن إلى لزوم إخراج الذرة من

(٥) التحميم : كمية الذرة التى يراد تجفيف حبوبها بواسطة الفرن .

(٥٥) العرصه : الفرن .

(٥٥٥) شوله : أجوله .

(٥٥٥٥) خلقه : خرقة .

١- إخبارية رقم (١ / ٢) .

(٥٥٥٥٥) متفشرش : أى لاتزيد عملية التسوية بحيث لا يصلح الطحن .

٢- إخبارية رقم (ب / ١) .

الفرن صباح كل يوم ، وإعادته إليه بعد عملية الإشعال، التي يترتب عليها قدر كبير من الدخان، الذي يعلق بحبوب النرة، فيؤثر على نقائه ونظافته .

ومن هنا دعت الضرورة إلى إخراجها حتى تتم عملية تجهيز الفرن لاستقباله ، دون المساس بنظافته ونقاء لونه، الذي يظهر على الدقيق الناتج عنه .

«لما يكون الدره جديد، نرد التحميصه ثلث مرات، ولما يكون قديم نويه واحده»^(١).

ب- تفريط النرة :-

يقصد بتفريط النرة فصل حبويه عن «القولاح» التي تضمه . ويتأتى هذه العملية بعد «تحميص» النرة تمهيدا لطحنه . وتحتاج إلى تعاون أفراد الأسرة لإتمامها، وخاصة النساء والبنات، ويمكن أيضا للأطفال الذكور المعاونة فيها، إلا أنه يحظر على الرجال أو الشباب أى نوع من التعاون : نظراً لاعتبارها من الأعمال المنزلية الرتيبة والهيئة التي لا تناسب سوى النساء والأطفال. كما أن اجتماع النساء والبنات حول تسط التفريط: لا يتناسب مع انخراط الرجال والشباب فى هذا التجمع . نظراً لما ينور بين المجتمعات من أحاديث فى موضوعات شتى لا تتفق مع اهتمامات الرجال.

«يقولك إيه يا دى الخيبة ، تصدقوا فلان كان قاعد ف وسط التسوان يقرط

معاهم أو الواد فلان ده منسون»^(٢)، دايما يقعد ف الحته اللى بيقعد فيها

التسوان»^(٣)

ومن خلال هذا الاجتماع الذى تتيحه عملية التفريط، وما يترتب عليه من أحاديث، حرصت الجارات والصديقات وبناتهن على التعاون مع بعضهن البعض حينما تبدأ عملية «التفريط» ، كما يمكن لربة المنزل أن تدعو إحدى صديقاتها أو بناتهن، أو أى من النساء اللاتي يتصادف مرورهن من أمام الدار، للمعاونة فى أداء المهمة، نظراً لمعرفة الجميع بسهولتها . إذ تهدف الدعوة بالمساعدة إلى الدعوة بالمشاركة فى الحديث: أو الرغبة فى الاستفسار عن أمور تخص المدعوة أو غيرها من النساء والرجال. ومن خلال ذلك كان اجتماع النساء والبنات حول

١- إخبارية رقم (ب / ١) .

(*) منسون : أى يميل إلى القيام بأعمال النساء وحديثهن وتصرفاتهن .

٢- إخبارية رقم (ب / ١) .

«تفريط» الذرة أمر تحرص النساء على المعاونة فى إتمامه، وخاصة اللاتي لا ينشغلن بأمور تخصهن فى بيوتهن ، وكذلك الفتيات اللاتي لا يتحملن مسؤولية أعباء منزلية .

وقد ثبت أن تغييراً قد طرأ على هذا النوع من اجتماع النسوة حول عملية «التفريط»: نظراً لانشغال أكثر الفتيات بالتعليم. وكذلك انتشار أجهزة الإذاعة المرئية فى المجتمعات القروية، والتي تلبى حاجة الاستمتاع والتسلية دون الاحتياج إلى متعة تبادل الحديث مع أخريات .

توكل هذه العملية إلى الخدم من الرجال والنساء فى حالات بعض أسر الطبقة العليا، كما أفاضت بذلك الإخبارية رقم (٤ / أ) ، إلا أنه فى بعض الأحيان تحرص بعض النساء تلك الطبقة على المشاركة فيها كنوع من التسلية . إذ أن الحواجز بين نساء تلك الطبقة ومن يقمن على خدمتهن ، لم تكن تمنع تبادل الحديث والأخبار، والذي تتيحه مثل تلك الأعمال الهينة والرتيبة .

تفيد إخباريات القرى (٩، ١٠، ١١) - فى أقصى الشمال الغربى للدلتا- بعدم اتباعهن الطريقة السابقة فى «تفريط» الذرة، حيث لم يعتدن على الاعتماد على أيديهن لإتمام تلك العملية، ولجأن إلى طريقة بديلة تختصر الوقت اللازم للتفريط . وتتخلص هذه الطريقة فى تعبئة كيزان الذرة بالأجولة والزكائب بعد تحميلصها ، ثم يتم الاستعانة بقطعة خشبية ثقيلة تنهال بها السيدة أو الرجل على الجوال المملوء، فتتفصل الحبوب عن «القوالح» ، دون أن تتأثر أو تتكسر الحبوب .

تشير الملاحظة الميدانية إلى مشاركة الرجال والشباب فى تلك العملية ، وتوكل إلى الشباب فى أحيان كثيرة، إذ يعد قيامهم بهذا العمل إثباتاً لقدراتهم العضلية . كما أنه يتم بمعزل عن اجتماع النسوة وحديثهن ، فلا يحسب على الرجال أو الشباب المشاركة فى الاجتماع النسائى كما يحدث بالنسبة لعملية «التفريط» بواسطة الأيدى.

وقد يرجع لجوء تلك القرى إلى «دق الدره» دون «تفريط»: إلى عدم الحاجة الملحة إلى «القوالح» المتخلفة عن عملية «التفريط» فى مهمة إشعال الفرن ومواقد الطهي. حيث تتوافر كميات كبيرة من «قحوف» جريد النخل، التي تلبى حاجة تلك المجتمعات إلى ذلك النوع من الوقود .

«إحنا ما بنفطرش الدره بإيدنا، إحنا بنحط الدره ف الشكاير، وينجيبو حنة خشبية ثقيلة كده، وندق على الكيزان جوه الشيكاره ، يقوم الدره بتفريط ، الدره

ما يتكسرش ولا حاجه ، الكوالح هي اللى تتسكّر ، يقوم بفرفط بدل ما اقعد
أفرفط باديا واتعبها»^(١).

جـ- تخلص الذرة من الشوائب :

تهدف عملية تخلص الذرة من الشوائب التى يمكن أن تعلق بحبيباته ، إلى الحرص على
نقاها التام، ونظافتها قبل طحنها، حتى لاتدخل تلك الشوائب فى مكون الدقيق، فتؤثر على
نقائه ، ونظافته، ولونه . وهو ما تحرص عليه أى جماعة من مجتمعات الدراسة وغيرها من
المجتمعات المصرية، حتى لا يؤثر ذلك الدقيق على شكل رغيف الخبز ولونه وطعمه. ومن هنا
دعت الحاجة إلى اللجوء إلى تخلص الذرة من شوائبه باستخدام الغريال .
ويطلق مسميات مختلفة على تلك العملية كما هو مبين بالجدول التالى:

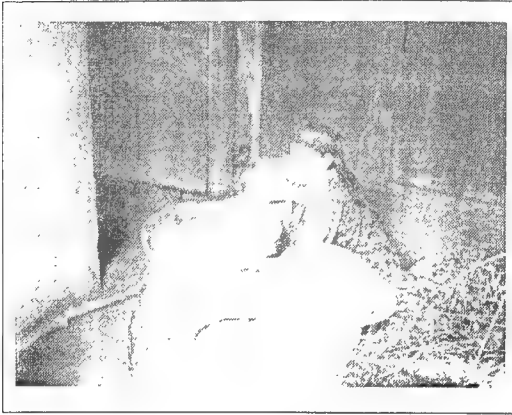
جدول رقم (٥)

القرية	١	٢	٣	٤	٥	٦	٧	٨	٩	١٠	١١	١٢
المسمى	هف	هف	سفع	هف	هف	نسف	نسف	نسف	نسف	نسف	نسف	سفع

وعلى الرغم من كون هذا الاسم يطلق على العملية فى مجملها ، إلا أن الملاحظة الميدانية
قد أثبتت احتواء العملية على مجموعة عمليات ، تهدف جميعها إلى تخلص حبوب الذرة من
أية شوائب . وهذه العمليات ليست متتالية أو متعاقبة بل متداخلة. حيث تقوم السيدة التى
تتولى المهمة بإمسك الغريال بكلتا يديها من نقطتين تمكنها من التحكم فى الغريال ، للقيام
بالعمليات التى تقوم بها . (راجع الصور رقم ٣ ، ٤ ، ٥) وتقوم بتحريك الغريال ذات اليمين
واليسار فى حركة متتالية يطلق عليها «الهز» (راجع الصورة رقم ٢) .

وتؤدى عملية «الهز» هذه، إلى التخلص من كافة الأتربة والعوالق التى تسمح ثقوب الغريال
بمرورها. كما تقوم السيدة برفع مقدمة الغريال إلى أعلى بحيث يرتفع قدر من حبوب الذرة
إلى الهواء قليلا، وتسلط على ذلك القدر بعض هواء فمها (تفنفخ) للتخلص بهذه العملية- التى
يطلق عليها «نطق الدره وهفه» - من بعض العوالق الخفيفة التى يطلق عليها «اللوش»، وهى
عبارة عن قشور صغيرة تكون مثبتة عند اتصال «الكوالح» بحبوب الذرة (راجع الصورة

رقم (٤) . كما تحرص على أن تضع الغريال داخل «الطست» الممتلئ بحبر الذرة، لتقوم بتنقية ما احتواه الغريال من حبوب، من الشوائب الأخرى التي لم تسمح ثقوب الغريال الضيقة بمرورها، ولم تطاير في حالة «الهف» (انظر الصورة رقم ٥) .

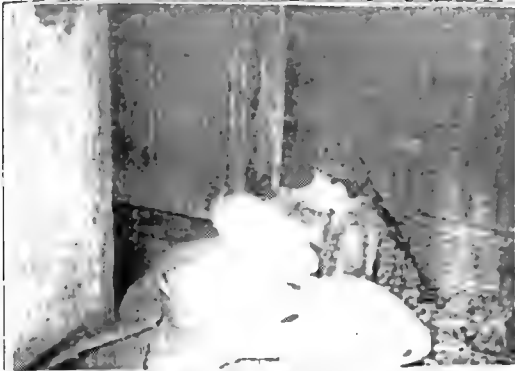


صورة رقم (٢)

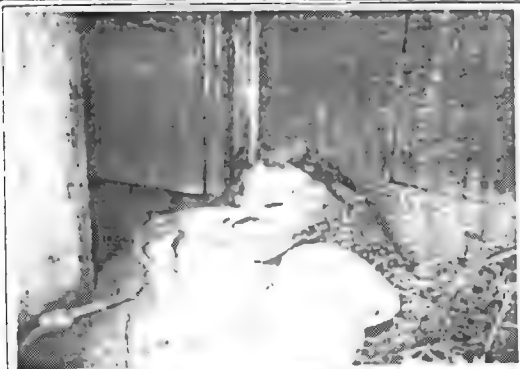
سيدة تقوم بهز حبوب الذرة لتخليصها من الأتربة

(قرية كفر الأكرم)، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة) في ١٩ / ١٢ / ١٩٩٢]



صورة رقم (٤) سيدة تقوم بشفة الشواش التي يسكن أن تصاير (قرية كبر الاكرم،
مركز فويسا . محافظة الموقة) (قام الماحث بالتقاط الصورة في ١٩ / ١٢ / ١٩٩٢)



صورة رقم (٥) سيدة تقوم بشفة الشواش التي لم تسمح تقرب الفريال يمرورها، ولم يساعد ثقلها على تطايرها
(قرية كبر الاكرم . مركز فويسا . محافظة الموقة) (قام الماحث بالتقاط الصورة في ١٩ / ١٢ / ١٩٩٢)

أما عن الآداة المستخدمة فى تلك العملية فهى الغريال. وهو عبارة عن دائرة مكتملة من السلك أو سيور جلد الحيوان المجفف ، قطرها حوالى حوالى نصف متر، وتثبت هذه الدائرة- التى تعتبر تقويها بمثابة المنافذ التى تنفذ من خلالها الشوائب والأتربة- تثبت فى «تاره» (إطار) من الخشب بارتفاع حوالى ٧ سم ، ويسمك لاي تجاوز ٥ مم .

انظر الشكل رقم (٨) . وتنتشر هذه الآداة (الغريال)

بين كافة قرى البحث لأداء نفس المهمة .



شكل رقم (٨)

وتجمع الإخباريات على تلقيهن لخبرة استخدام الغريال فى تنقية العيوب من الشوائب من أمهاتهن ونقل تلك الخبرات لبناتهن . إلا أن نفس الإخباريات تشير إلى عزوف البنات المتعلقات عن تلقى تلك الخبرات، وخاصة من وصلت منهن إلى مراحل التعليم المتوسط والعالي، نظرا لانشغالهن بالتعليم، وكذا طموح الأم نفسها لايتها فى تغير نمط الحياة التقليدية التى عاشتها الأم.

وتعد هذه الأعمال من اختصاص نساء المنزل دون الرجال، نظرا لكونها من الأعباء المنزلية الخاصة بالمرأة ، والتي يعاب على الرجل القيام بها.

٢- تجهيز الحلبة للطحن :

تتركز القرى التى استعانت بالحلبة- كأحد مكونات أنواع خبزها- فى جنوب الدلتا وبعض قرى وسطها (القرى ١ ، ٢ ، ٤ ، ٥ ، ٦ ، ٨) .

تهدف عمليات تجهيز الحلبة للطحن إلى التلكد من خلوها من الشوائب والأتربة ، التى قد تغلق بحبوبها، عن طريق غسلها بالماء . فضلا عن التأكد من جفافها التام، ليتم طحنها واستخلاص مسحوقها على الوجه المطلوب. تقيد المعلومات الميدانية بأن كميات الحلبة التى كانت تجهز للطحن تتراوح بين ثلاثة إلى ثمانية كيلو جرام، حسب كميات النزة المعدة للطحن، ويأتى هذا التفاوت تبعاً لإمكانات كل أسرة وعدد أفرادها. وبناءً على ذلك لجأ أفراد القرى المذكورة إلى غسل حبوبها داخل المنزل، بالاستعانة بأى مصدر داخلى للمياه. كما يلجأون إلى الأوانى المنزلية كالمصفاة لإتمام عملية الغسيل. حيث تسمح تقويها بتصريف المياه، وتكرر

عملية إضافة الماء حتى يتم التكد من نظافة الحلبة وخلوها من الأتربة. ويمكن لمن تقوم بعملية الفسيل ملاحظة ذلك ؛ من خلال درجة صفاء المياه المترتبة على الفسيل .

وتشير الإخباريات - اللاتي تقمن بهذا الدور دون الرجال- إلى لزوم تنقية الحلبة من بعض الشوائب التي يمكن أن تطفو على الماء أثناء عملية الفسيل . كما يتم تنقية الحبوب التي لا تنوب بالماء أو تطفو فوق سطحه .

أما عن عملية «تحميص» الحلبة فتتم داخل الفرن أثناء «تحميص» الذرة. وهي تخضع لنفس الضوابط التي تحكم عملية «التحميص» وسبق الإشارة إليها، وتتلخص في درجة الحرارة المناسبة ، والوقت المناسب لإتمامها . كما يجب وضع كمية الحلبة في بعض الأواني المنزلية ، حتى لا تهرج حبوبها داخل الفرن .

«الحلبة يفسلوها وينقوها يردك ، وينضفوها ويحمصوها ف الفرن . يحطوها يعني ف حاجات صواني كده عشان ميتشطرش ف أرضية الفرن»^(١).

تفيد الإخبارية رقم (١ / ٢) بأن «تحميص» الحلبة يأتي نتيجة لتعرض حبوبها للماء أثناء الفسيل، الأمر الذي يدفع إلى أهمية تجفيفها تجفيفاً تاماً، ليسهم ذلك في جودة طحينها، وهو ما يؤثر على جودة الرغيف الذي تخطط بعجنته .

«الحلبة يفسلوها ويحمصوها ف الفرن ، ع الباجور، أي حاجة ، لازم تسخن كده وخلاص، أصل الحلبة قلبها بيبقى ناشف ، لما تتبل بطرا شويه ، فلما تتحمص بتفققش^(٥) بقي وتبقى خفيفه ف العيش، والعيش بتاعها يبغي حلو»^(٦).

وتنبه الإخبارية نفسها إلى اعتماد من تتولى «التحميص» على خبرتها المكتسبة في تحديد درجة الجفاف التي يجب أن تكون عليها الحبوب. إذ لا يجب أن تصل إلى درجة الإحمرار، التي تشير إلى بداية حرقها، وهو ما يؤثر بالقطع على طعم الرغيف. فيعاب عليها تقصيرها، أو عدم معرفتها، أو إهمالها في متابعة التحميص . وينفضح أمرها أمام أكل رغيف خبزها،

١- إخبارية رقم (١ / ٤) .

(*) تفققش : تكون تامة الجفاف .

٢- إخبارية رقم (١ / ٢) .

سواء من أهل المنزل أو الضيوف . ومن خلال تلك المفاهيم التي تدور حول أهمية جودة طعم رغيف الخبز، الذي هو واجهة ربة المنزل، وتعريف صريح لقدراتها المهارية في تحمل الأعباء المنزلية، دعت تلك الأهمية إلى ضرورة تلقين الفبرات المتعلقة بكيفية تحميص الحبوب ونقاؤها .

«نعرّف قانون(*) تحميصها، لما نحس إنها هتحمّر تشيلها على طول»^(١).

تشير الإخبارية (أ / ٤) إلى أن لجوء بعض الأسر إلى «تحميص» الحلبة بواسطة نار «كانون» الطهى ، أو أوانى الطهى العادية (حلل ، صوانى صغيرة) فوق تلك النيران، وتُرْجَع ذلك إلى تواضع انتمائهم الطبقي، الذى لايتيح لهم قدرات الطحين بكميات كبيرة، إلا أن الإخبارية (ب / ١) تشير إلى أن ذلك يتم نتيجة الاستعجال فى التجهيز للطحين، عند الحاجة الملحة إلى اللقيم.

«كان زمان الناس الغلابة يحطوا شوية الطبة يحمصوها على نار الكانون أو الباجور، أصلهم بيقوا شوية صغيرين»^(٢).

«اللى عايزه تطحن على طول، تقوم قاليه الحلبة على الكانون ، يعنى ف حله ف أى حاجه»^(٣).

يلاحظ أن عملية إتمام تجفيف حبوب الحلبة، يطلق عليها «التحميص» أو «القلي» أو «التحمير»، وتطلق الأسماء الثلاثة على تلك العملية فى جميع القرى التي تستعين بالحلبة كئحد مكونات رغيف الذرة. ويأتى هذا الاستخدام تبعاً للطرق المتبعة للتجفيف، حيث يقتزن اسم «التحميص» عند الاستعانة بالفرن للقيام بالمهمة. كما أن الاستعانة «بالكانون» أو «باجور» الكيوسين بواسطة أوانى الطهى، يدفع نحو استخدام اصطلاح «القلي» أو «التحمير».

(*) قانون : الحالة المثلى، أو الدرجة المثلى.

١- إخبارية رقم (١ / ٢) .

٢- إخبارية رقم (أ / ٤) .

٣- إخبارية رقم (ب / ١) .

تدل الشواهد الميدانية على تراجع الاهتمام بتجهيز الحلبة وإعدادها للطحن ، نظرا لتراجع الاعتماد عليها كأحد مكونات الخبز بين القرى المذكورة، وهو ما سيتم تناوله تفصيلا في الفصل الخاص بتنوع الخبز.

٣- تجهيز القمح للطحن :

لا تختلف عملية تجهيز القمح للطحن عن تلك العمليات التي أجريت على حبوب الذرة أو الحلبة ، بفرض التأكد من تمام نقاء ونظافة تلك الحبوب، من أية شوائب قد تتسرب إلى الدقيق المطحون، وبالتالي تصل إلى رغيغ الخبز ذاته ، الذي تحرص الجماعة في أي من القرى المختارة وغيرها ، على نقائه وخلوه من أية شوائب تضر بطعمه أو شكله أو لونه، كما سبق أن ذكرنا .

تتعرض حبوب القمح لمجموعة من العمليات هي : الغسيل ، والتعريض للشمس بفرض التجفيف، والتنقية من الحصى والحبوب الغريبة . وفيما يلي سنتناول كل عملية بشئ من التفصيل بفرض رصد العادات المتبعة في كل عملية والأدوات اللازمة لها، وكذا التغيرات التي طرأت عليها:

١- غسيل القمح :

نظرا لما سبق الإشارة إليه في الفصل السابق ، عن الطرق التي اتبعتها أفراد قرى الدراسة لوقاية حبوب القمح من التمسوس ، والتي ألزمت بإضافات تخلط بتلك الحبوب أثناء تخزينها ، كرماد الفرن، ويودرة السوس، أو الأقراص الكيماوية، أو بعض الكيوسين ، أو كميات من الرمال الناعمة . كما أن عملية درس القمح بالأجران واختلاطه بتراب الأرض . أدى كل ذلك بل ودفع نحو أهمية غسيل القمح من كل تلك العوالق، للحصول على درجة عالية من نقاء الدقيق ونظافته ، وكذا رغيغ الخبز الناتج عنه .

اعتاد أفراد قرى الدراسة على اللجوء إلى مصادر المياه الجارية كالترع والقنوات دون الراكدة كالبرك والمستنقعات لغسل حبوب القمح. إذ يعد جريان مياه الترع ضمانا كافيا لنظافتها وطهارتها ، وخلوها من العوالق الطافية التي ربما تعلق بها . كما أن جريان الماء وامتلأه الترعة به ، يسهم في سهولة غسيل القمح وتصريف المياه، دون مشقة نقل المياه إلى البيوت وصعوبة تصريفها . ومن خلال تلك المميزات لجأت أغلب الأسر إلى مصادر المياه الجارية خارج المنازل .

ويحكم ذلك ، درجة اقتراب المسكن من التربة. حيث يشكل الاعتماد عليها جهداً مضاعفاً ، في حالة ابتعاد المسكن عنها. إذ يحتاج الوصول إليها توافر وسيلة لنقل الحبوب، وبعض الأفراد بالمنزل يتولون مهمة تجهيز الحبوب- المعدة للغسيل- للنقل، وإرسالها ، وفرد آخر يتولى نقلها ، بالإضافة إلى عدد من الأفراد يقومون بمهمة الغسيل ذاتها عند المجرى. وهو ما دفع بعض الأسر نحو الاستعانة بمصادر المياه الصناعية؛ كمضخات المياه، التي كانت تنتشر بكل قرية داخل المنازل أو خارجها .

ولاستطيع هذه الدراسة أن تحدد ضوابط ثابتة تحكم اللجوء إلى الترع من عدمه . حيث يتجاهل بعض أفراد الطبقة العليا بعد المسافة، نظراً لكميات القمح الكبيرة التي يسهل غسلها بالمجاري المائية ، فضلاً عن توافر الأفراد من الخدم أو المساعدين الذين يتولون تلك المهمة . كما أن قلة الكميات، وعدم توافر الإمكانيات، وبعد المسافة- عند بعض أفراد الطبقة الدنيا- لم تكن مانعا عن هذا اللجوء . حيث تقوم ربة المنزل بتزليل كافة العقبات إذا أرادت أو رأت في اللجوء إلى التربة ما يؤدي إلى إتمام مهمتها على الوجه الذي تأمله .

ومن خلال ما سبق يتضح أن الاختيار بين البدائل - إذا توافرت - لاحتكمه ضوابط جمعية صارمة وقاطعة . إذ تتدخل كثير من الاعتبارات الذاتية لكل أسرة : تحدها القائلات على المهمة وبخاصة ربة المنزل التي تعنى بهذا الأمر ، ويوكل إليها اتخاذ القرار فيه، بناءً على النتيجة التي تراها ملائمة . إلا أن الخروج عن هذا الاتجاه وعدم الإلتزام به، لا يمثل أى اعتراض جمعى بشكل التوبيخ أو اللوم أو حتى الامتناع. وهو ما يعطى قدراً من حرية الأفراد فى اتخاذ القرار بالنسبة لأمر حياتهم الخاصة . طالما أن هذا القرار لا يضر بالآخرين أو يخرج عن السياق العام. فالذى تلزم به الجماعة فى هذا المقام هو غسيل القمح دون إجبار على الوسيلة الملائمة لتنفيذ هذا الإلزام . لأن العبرة بالنتيجة ، حيث يستهدف الجميع الحصول على رغيف نظيف ليست به شوائب أو روائح كريهة . فذلك إن حدث يكون محل تأنيب لربة البيت من أسرتها ومن قد يتناول الخبز من الضيوف أو الجيران.

«فيه ناس بتغسل الفله ع التربة، وفيه ناس بتغسل ع الطرميه ، الى قرييين م التربة يغسلو فيها . الحكاية دى لاهى مرتبطة بغنى ولا فقير ، كل واحد وله دماغه يعمل الصالح اللي يناسبه وخلص»^(١).

وتكمن أهمية ذلك في التأكد من تنظيف القمح بشكل تام سواء أكان الغسيل قد تم بواسطة المجارى المائية أو مياه الطلمبات أو الصنابير.

«الغسيل والترعة ع الطرمبة ع الحنفية، كله زى بعضه، بس الغله لازم تنتشل»^(٥) ثلاث مرات بالمصفى^(٦).

تصف الإخبارية (١ / ١) الطريقة التى يتم بها غسيل القمح بالمجارى المائية فتقول:

«ناخد شوال القمح ع الترعة، وننزل م الشوال ف الطشت اللى قدامنا، بيبكون الطشت كبير (طشت الغسيل)، ونغسل بقى، إذا كان فيه عفشه عايمه، حاجه خفيفه تعوم على وش الميه. تصفى الغله مرتين، يعنى تنتشل بالمصفى ونحطها ف طشت تانى فيه ميه نضيفه، وكمان مره، وكمان مره، لحد ما الميه تروق خالص. راقت الميه خالص بعد النشيل التانى خلاص، ننشل بالمصفى بقى ونحط الغله ف القفف والمشنات عشان الميه تشف منها، ولما نيجى نحط ع الأيسه^(٥٥) متبقاش مبلوله، بنبقى حاطين قالبين طوب تحت القف أو المشن عشان تصفى ميتها»^(٦).

وقد كان بعض أفراد الطبقة العليا - وعلى وجه الخصوص بالقرية رقم (٤) - يحرصون كل الحرص على إتمام نظافة القمح : عن طريق الجمع بين طرق الغسيل المختلفة . إذ يلجئون فى البدايه إلى الغسيل بواسطة المياه الجارية بالترع، ثم يعاودون الغسيل مرة ثانية بواسطة المياه النقية (مياه الطلمبات أو الصنابير) ، ومرة ثالثه - فى بعض الحالات القليلة - بعد جفاف حبوب القمح بواسطة الردة المبللة بالماء. وتشير الإخبارية (١ / ٤) بأن الخدم هم الذين يقومون بتلك المهام .

«بعد ما تنتفسل الغله ف الفيض (الترعه) وتيجى عننا ف البيت نقوم نشاهدها ف الطشت، وننتشل بالمصفى ، بيشهدها عشان اللى بيغسلوا ع الفيض خدامين وييمرطوا^(٥٥٥)، ما تبقاش مأمنينهم، نشاهدها بقى احنا ف البيت، ف

(*) تنتشل : تصفى من المياه .

١- إخبارية رقم (٢ / ١) .

(**) الإيسه : جمع إياس، والمقصود بها الحصير .

٢- إخبارية رقم (١ / ١) .

(***) ييمرطوا : لايحسنوا أداء المهمة .

البيت برضه الخدامين اللي بيشهدوها واحنا قصادهم، كنا زمان بنعملوا
باييننا، دلوقتي لما بطلنا (*) همه اللي بيشهدوا. والناس الراقية قوى اللي بتدقق
ع النضافة ، لما تنتشف الفله يلموها، ويدعكوها برده مبلولة ويهرسوها بإيديهم ف
الغريال نويه ونويه عشان يتككوا م النضافة^(١).

ويأتى هذا الحرص من قبل بعض أفراد الطبقة العليا بالقرية رقم (٤)، نتيجة لتوفر عدد من
الخدم توكل إليهم تلك المهام. كما أن قيامهم بمهمة الغسيل الأولى دفع نحو تكرار الغسيل
بالمنزى لافتقاد الثقة الكاملة فى قدراتهم ورغبتهم بالقيام بالمهمة بالشكل المطلوب. كما تشير
نفس الإخبارية إلى أن تكرار الغسيل بالمنزى «المشاهدة» يقتصر على بعض أفراد الطبقة العليا
دون أفراد الطبقة الوسطى أو الدنيا. ويرجع ذلك إلى قيامهم بأنفسهم بإنجاز المهمة فى مرحلة
واحدة، ويتقنون بالطبع فيما يقومون به من أجل نظافة مكن خزيم ، كل حسب رؤيته للنظافة،
والحرص على إتمامها بالشكل الذى يراه مناسباً .

وتدلى الإخبارية رقم (١ / ٦) بمعلومات تفيد بأن الطريقة التى أشارت إليها الإخبارية
السابقة: كاحدى الطرق المتممة لتنظيف القمح بواسطة الردة المبللة بالماء، ما هى إلا طريقة
قائمة بذاتها، ويمكن بها الاستغناء عن غسيل القمح بواسطة الماء الخالص .

«والله يا أخويا حكاية الرده دى واحدة علمتهاى ، واحدة كبيره ف السن من
هنا م البلد ، جالتلى بدل ما تغسلى الفله ، وتكون ما سوستش ولا حاجة تبلى
شوية رده وتخليهم طراى جوى كده وتروحي خطاهم ع الفله م المغرب، تصبى
الصبح تلجىها ناشقه ولاكتك عملتى لها رده مبلولة ولا حاجة ، ويعدين نهرسها
برجلينا ف المواجير^(*) تروح الرده المبلولة دى جاشره الفله، ويعدين ناخذ ف
الغريال تاره تاره ندعكها بإيدنا كده وننسف بالغريال ، ونحط ف شكاير أو ف
جفف، الفله دى ييجى دجيجها نضيف وأبيض وحلو ولاغسيل بالميه ولا حاجة ،
الرده المبلولة دى بتشيل من الفله تراب المحمه الللى احنا مخزنيينها به، أغلب
الناس مجبوش بيعملوا الحكاية دى، عادوا بيعسلوا بعيه ويعبوف الشكاير
ويطوهم ف حته طويه زى ما جلت لك^(٢).

(*) بطلنا : تدهورت حالتنا الصحية.

١- إخبارية رقم (٤ / ١) .

(**) مواجير : جمع ماجور، وهو إثناء كبير من الفخار كان يستخدم فى عملية العجين.

٢- إخبارية رقم (١ / ٦) .

ونلاحظ من خلال ما أدلت به الإخبارية عدم لجوء كافة أفراد المجتمع إلى هذه الطريقة ، وهو ما يؤكد على ما ذهب إليه الدراسة فيما يخص حرية الأفراد فى الانتقاء بين البدائل، بما يتلاءم مع ظروف وإمكانات ومهارات كل أسرة ، بشرط أن يؤدى البديل إلى ما ألزمت به الجماعة نحو أهمية نظافة حبوب القمح قبل طحنها .

ومن الجدير بالملاحظة كذلك إمكانية انتقال تلك الطرق بين القرى المختلفة، بواسطة الزيجات المتبادلة بين القرى القريبة والبعيدة ، وهو ما لاحظته الباحث فى حديث الإخبارية والتي أشارت فيه أنها تلقت خبرة تنظيف القمح بواسطة الردة المبللة عن طريق امرأة ثانية، وهو ما يعنى عدم معرفتها السابقة بهذه الطريقة، ويدلنا هذا على عدم انتشارها بين جميع أفراد القرية. كما أن تبنيها للطريقة والمحافظة عليها لفترة زمنية طويلة، يرجع إلى توافرها مع ظروفها الخاصة ، وتحقيقها فى الوقت نفسه الغرض المطلوب.

تتفرد القرية رقم (١٢) بعدم حرص أفرادها على حتمية غسل حبوب القمح، وهو ما يختلف مع ما أشار إليه إخباريو قرى الدراسة الأخرى.

«لحنا هنا منفسلش الغله إلا إذا كانت وسخه قوى، يعنى لو لقيناها فيها تراب نفسلها ، نضيفه ما فيهاش حاجة نطحن على طول»^(١).

وربما يرجع عدم الالتزام بالصارم بأهمية تنظيف القمح قبل طحنه بين أفراد هذه القرية، إلى شراء ما يلزمهم من قمح من الأسواق، وهو ما كان يدفع البائعين إلى تنظيفه بالدرجة التى تُرغب المشتري فى اقتنائه دون ملاحظة ما به من عوالق أو أتربه، لأنه دائماً ما يكون للمشتري الحق فى اختيار الأكثر نظافة .

ب- تجفيف القمح :

يهدف تجفيف القمح إلى تخليص حبوبه من الرطوبة التى تسربت إليها أثناء الغسيل . ويجمع الإخباريون بجميع قرى الدراسة على الاستعانة بالشمس لإتمام تلك المهمة.

تفيد الإخبارية (ب / ١) بأنه لايجب تعريض القمح إلى الشمس بعد الغسيل مباشرة، إذ يجب الإبقاء عليه حتى اليوم التالى للغسيل . ويطلق على هذه العملية «التخمير» ، حيث يتم

١- إخبارية رقم (١ / ١٢) .

تجميع القمح المفصول على فرشاة واحدة فى شكل كومة ، ليبيت ليلته داخل المنزل على هذا الحال، وهذا الإجراء يسهم بشكل مباشر فى بياض لون الدقيق، وهو ما يؤثر بالطبع على لون وجودة الخبز الناتج عنه .

«بعد الفله ما تتفسل ، نحطها ف المشنات تتصفى، ويعدين نبيتها ف البيت نخمرها ونصبح ننشرها ، لما تبات حبتها تبقل (*)، وتبقى حلوه، ويبقى دقيقها أبيض ، نبيتها ع الأيسه، متبقاش مفرشه ع الإياس، بتبقى مكبيه على إياس واحد»^(١).

وغالبا ما يتم تعريض القمح للشمس «نشرها» فى صباح اليوم التالى. كما أن عملية الفسيل نفسها كانت تستغرق معظم فترات النهار، الأمر الذى يدعو إلى استقبال شمس اليوم التالى. يتم «نشر» الحبوب فى مساحة خالية من الأرض، غير مسقوفة ، بحيث لاتمنع ظلال السقيفة تعرض الحبوب بشكل مباشر للشمس . وغالبا ما يتم ذلك فوق أسطح المنازل، أو فى الأماكن الخالية التى يمكن التحكم فى غلقها. ويتعين أن يراقبها على مدار وقت النشر أحد الأفراد، وتوكل هذه المهمة غالبا إلى الفتيات أو الصبية، وتتحصر مهمتهم فى منع الحيوانات والطيور من الاقتراب من الحبوب والنيل منها أو العبث بها.

يستعين أفراد قرى الدراسة بفروشات البيت الأرضية (الحصير) ، أو الأغطية (البساطين)، ليتم نشر القمح فوقها ، بسلك لايزيد عن سنتيمتر واحد، حتى تتعرض أكبر كمية من القمح للشمس .

يلزم تقليب حبوب القمح أثناء فترة النشر، حتى يتسنى لكل الحبوب التعرض للشمس . تقوم بتلك المهمة إحدى سيدات المنزل؛ التى لديها خبرة التقليب، حيث تقوم بالمرور فوق المفارش وتقلب الحبوب برجليها حيناً ، ويكفوف بيديها فى حين آخر ،

تختلف فترة التجفيف حسب فصول السنة . إذ تكفى شمس اليوم الواحد فى فصل الصيف لإتمام المهمة . أما فى فصل الشتاء فغالبا ما يحتاج القمح إلى يومين حتى يتم الجفاف، وحسب درجة سطوع الشمس وقدره حرارتها على التأثير فى الحبوب.

(*) تبقل : تنتفخ .

تتلخص الطريقة التي يتم بها قياس درجة جفاف الحبوب في محاولة إحدى سيدات المنزل للمجربات كسر بعض الحبوب بأسنانها ، فإذا تم لها ذلك بيسر تكلت من تمام الجفاف. أما إذا لم تستجب الحبوب للكسر بسهولة، فطنت إلى وجوب استمرار النشر.

«بعد ما نغسلوها ، نفرّدو البطاطين على السطح ، ونفرشها عليهم، لما نتشف بقى اروح أقلبها. ولما تكسرها بسناتك تُقرش^(٥)، تبقى نشفت ، ماقرشتش بتندغ لسه، تبقى لسه طرية^(٦)».

تفيد نفس الإخبارية وتؤيدها كافة الإخباريات بجميع قرى الدراسة بأن أهمية إتمام جفاف الحبوب تكمن في عدم الرغبة في إهدار الدقيق الناتج عن القمح غير الجفاف .

«الفله لما تبقى طرية ، وتروح تنطحن ، تطلع رده ياما، نقومو ننشفوها قوى عشان كده^(٧)».

جـ- تنقية القمح :

يلزم تنقية القمح من الحصى التي لم تؤثر مياه الغسيل في إزابتها «الحصوة الصمرة» وكذلك البنور الغريبة المختلطة بحبوب القمح ، وعلى وجه الخصوص تلك البنور السوداء ، التي تسبب في تغيير لون الدقيق. كما أن طحين الحصى وهذه البنور تؤثر بالطبع على صحة أكل الخبز الذي يحوى طحينها .

وعملية تنقية حبوب القمح كانت تتخذ شكلا من أشكال اجتماع النسوة والبنات من الجارات والصديقات والأقارب، حول الأنية الخاصة بالتنقية. ويقترب شكل هذا التجمع من التجمع الخاص بموضوع «تفريط» الذرة . حيث تعد الدعوة إلى مثل تلك الأعمال الخفيفة، بمثابة الدعوة إلى تبادل الحديث حول موضوعات تهم المجتمعات كما سبق الإشارة.

ولم يصبح هناك حاجة لتنقية القمح من تلك الحصى، حيث لم يعد لها وجود في الآونة الأخيرة. ويعود ذلك إلى كون تلك الحصى كانت تختلط بحبوب القمح أثناء عملية درس القمح

(*) تفرش : يسهل كسرها .

١- إخبارية رقم (١ / ١١) .

٢- إخبارية رقم (١ / ١١) .

بالطرق التقليدية القديمة (باستخدام النورج)، حيث أن تلك الطرق كانت تدفع نحو اختلاط القمح بتراب الأرض وحصواته. وبعد انتهاء العمل بتلك الطريقة القديمة منذ ما يزيد على عشرين عاماً لم تعد تظهر تلك الحصوات بعد غسل القمح ، ولم تعد هناك حاجة إلى تنقية القمح منها أو اجتماع النسوة حول الآنية المخصصة لذلك.

«كان زمان ينقوا الفله لما يكون فيها حصى أحمر أو تقاوى ثانيه جايه كده م الأرض ما هى ساعات التقاوى بتبقى سمره لو سبناها تسمر النقيق ، الحصوره السوده مش مشكله ما هى بتنوب فى الغسيل ، الفله الأيام دى بقت نضيفه»^(١).
«لما تكون فيه حصوه ، نقوم نجيب الفله بعد الغسيل وبعد ما تنشف ، ونحطها ف الطشت ونحط فوق الطشت الطبق»^(٢)، وناخد الفله من الطشت ونفراها^(٣) ع الطبق. بنبقى قاعدين البنات، الجيران، أى حد ع الباب ، ستات يعنى، أنهه عليهم تعالوا نقوا معانا شويه، يقوموا جايين ، كله سلف ودين»^(٤).

د- «هف» القمح :

تهدف عملية «هف» القمح التى تتم بواسطة الفريال، إلى تخليص كمية القمح المعدة للطحن من أية شوائب عالقة ، تكون قد علقت بالقمح أثناء تعرضه للشمس بعد عملية الغسيل ، أو أثناء تنقيته على «الصواني» وتعرضه لتراب الشارع وذراته الطائفة .
وهذه العملية تأكيد للنظافة التى مرت بمراحل مختلفة ، بدأت بالغسيل وتنتهى عند هذه العملية، وهى تسبق تعبئة الفله بالأجولة المعدة لنقله إلى ماكينة الطحين .

وتقوم السيدة بهز الفريال وطرح كمية من القمح فى الهواء، ليسهم ذلك فى تخليص القمح مما يمكن أن يكون قد تخلف من العمليات السابقة من شوائب . وتتشابه تلك العملية تماماً مع ما سبق الإشارة إليه عند تناول تخليص حبوب الذرة من الشوائب العالقة . ويستخدم فى ذلك نفس الأداة «الفريال» الذى تناولته الدراسة تفصيلاً منذ قليل.

١- إخبارية رقم (١ / ب) ،

(*) الطبق : صينيه كبيرة من الألومنيوم أو النحاس بقطر يتراوح بين متر ومتر ونصف وتستخدم فى الأساس لتقويم وجبات الطعام فوقها وخاصة فى حالة وجود ضيف .

(**) نفراها : ننقيها من الحصورات والشوائب .

٢- إخبارية رقم (٢ / أ) .

ثانيا : طحن الحبوب:

تعرض فيما يلي لعملية طحن الحبوب والتغيرات التي طرأت على الأدوات المستخدمة لإتمامها. وكذا عملية النخل التي تعقبها ، والأدوات اللازمة للقيام بها، ثم التغيرات التي طرأت عليها. ومن منطلق مفهوم المناطق الثقافية تسعى الدراسة في هذا المقام إلى الكشف عن بعض جوانب الاتفاق أو الاختلاف بين المجتمعات المختارة فيما يخص هذه العمليات والأدوات المستخدمة فيها وكذلك العادات المصاحبة لها.

يقصد بعملية طحن الحبوب تحويلها إلى ذرات صغيرة (دقيق) ، ليسهل عجنها بواسطة الماء، حتى يتسنى تشكيلها إلى أرغفة قابلة للتسوية بالأفران . أما عن أدوات الطحن في مجتمعات البحث فهي:

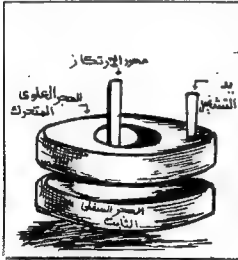
١- الطاحونة :

أشارت الدراسة الميدانية إلى أن الأداة التقليدية التي كانت تستخدم في عمليات طحن الحبوب في كافة قرى الدراسة - عدا القرية رقم (٣) - كانت تعرف «بالطاحونة» . ويؤكد الإخباريون أن هذه الطاحونة لم تكن تختلف كثيراً عن الماكينات الحديثة المستخدمة في هذا الغرض. بل كانت بمثابة فكرة مبسطة للطاحونة الآلية الحديثة. وكانت تعتمد على الثور الذي يقوم بمهمة تشغيل التروس الخشبية، لتتم عملية دوران الحجر العلوي المتحرك على الأرضية الحجرية ، فيتم تقطيت الحبوب التي تنزل من «القائوس» العلوي إلى بين الحجرين، وتتحول إلى دقيق يتم استقباله من فتحة سفلية في الأوعية المخصصة للاستقبال . ويبلغ قطر الحجر العلوي المتحرك حوالي متر ونصف تقريبا .

«الطاحونة بتاع زمان لمقتها شويه، كانت لوأخذه شب (ثور) يدور في الطاحونة، كان لها حجر كبير كده، وقائوس فوق زى بتاع الماكنه ، والشب يغموه، ويركبوا عليه ناف خشب على رقبته، وهو يلف والحجر يلف، ويحطوا الحب ف القائوس ده، وقفه تحت ينزل فيها الدقيق، الأرضية تبقى حجر والحجر التاني يدور عليه، كان سيدى (جدى) عنده الطاحونه دى، كان كل درب فيه طاحونه كل شارع فيه طاحونه، كان الطحين فيها من غير فلوس ولا حاجة، كان الدقيق يطلع تاعم أحسن من دلوقت ، يشيلوه ويخدوه في البيت، كان شب واحد اللي بيدور ف الطاحونه ويغموه ، وفيه شب تاني واقف بيرح الي دابر شويه»^(١).

وتلك الطواحين كانت ملكية خاصة لكل عائلة من عائلات كل قرية. فيقال مثلاً طاحونة «العوامره» نسبة إلى عائلة «عامر»، أو طاحونة «الجمالية» نسبة إلى عائلة «الجمال». وكان يخصص للطاحونة مقر في الشارع أو الحارة التي يستقر فيها أفراد العائلة الواحدة، هذا المقر الذي تتراوح مساحته ما بين ٦٠ : ٨٠ متر مربع. ويضيف الإخباريون أن العائلات القادرة من الطبقة العليا وبعض عائلات الطبقة الوسطى هم الذين كانوا يستطيعون تحمل نفقات إقامة مثل تلك الطواحين، أما العائلات الفقيرة فكان يمكنها استخدام تلك الطواحين بلامقابل، خاصة أن كميات طحينهم لم تكن بالكثرة، كما أن أوضاعهم المادية كانت تدفع نحو معاونتهم كشكل من أشكال الصبقة الخالصة لله في بعض الأحيان، أو في مقابل أعمال خدمية يؤدونها لأصحاب الطاحونة، وهو ليس مقابلًا مباشرًا يؤدي في وقت طلب الاستخدام، ولكنه نوع من تبادل المصالح والمنافع وقت الحاجة إليها.

وتفيد الدراسة الميدانية باندثار هذا النوع من الطواحين في كافة القرى المدروسة، منذ ما يزيد على ستين عاماً، وذلك بعد اتساع عدد الوحدات المعيشية أو الأسر التي تضمها العائلة، بالدرجة التي يصعب معها الاستعانة بطاحونة واحدة. كما أن بطء الحركة الناتج عن الاستعانة بالحيوان (الثور) للتشغيل، لم يعد مناسباً للكثافة السكانية في كل قرية. ودفع ذلك إلى استخدام ماكينة الطحين الحالية، التي يتم تشغيلها بواسطة آلات ميكانيكية ضخمة، تعتمد على السولار في عملية التشغيل. وتتميز الماكينة بالسرعة الفائقة بالقياس بالطاحونة القديمة، مما يؤدي إلى سرعة إتمام المهمة في وقت قصير، وكميات كبيرة من الحبوب والدقيق. كما أن الملكية الجماعية للأدوات، خاصة التي تستخدم بصورة يومية. قد تتعارض مع مصالح الملاك.



شكل رقم (٩)
الرحاية

وتقوم فكرة الطاحونة القديمة وكذلك ماكينة الطحن الحالية، على دوران حجر متحرك فوق حجر ثابت، لتتحول الحبوب بين الحجرين إلى دقيق. وتعود هذه الفكرة إلى شكل «الرحاية» التي كانت تستخدم في كافة القرى المصرية إلى وقت قريب بطريقة بدوية، وذلك عن طريق قيام إحدى النساء بإمسك عمود خشبي أسطواني صغير مثبت في الحجر العلوي المتحرك، بواسطة راحة إحدى يديها، ليتحرك الحجر العلوي فوق الحجر الثابت، وتتبادل اليدين القيام بالمهمة لإعطاء قدر من الراحة لكل ذراع. ويبدو أن الرحاية كانت تقوم بمهمة طحن الحبوب لتحويلها إلى دقيق لفترة زمنية طويلة سبقت الاستعانة بالطاحونة القديمة للقيام بالمهمة، ثم اقتصرتها مهمتها على تكسير حبوب الذرة والقمح والفول، وتحويلها إلى «دشيش» لأغراض الطهي وإطعام الحيوانات. حتى انتهى استخدامها تماماً منذ حوالي ثلاثين عاماً، وتحولت مهمتها إلى الميكنة التي تقوم بنفس المهام، عن طريق ماكينة الطحن ذاتها، أو ميكنة مخصصة لذلك تعرف بـ «الدشاشة».

وقد ظهرت الرحاية أولى ما ظهرت في مصر في العصر الروماني أو بعد ذلك، كما تشير إلى ذلك «إيمان محمد المهدي» في رسالتها عن الخبز في مصر القديمة حيث تقول «أما أحجار الطحن الرحوية (الرحى) التي ما زالت موجودة في الريف المصري، فإنها لم تظهر إلا في عصر متأخر ربما يكون العصر الروماني أو حتى بعد ذلك»^(١).

وتشير نفس الباحثة إلى أن عملية طحن الحبوب في العصر الفرعوني (منذ الدولة القديمة وحتى انتهاء العصور الفرعونية) قد انقسمت إلى مرحلتين، مرحلة أولى تتمثل في دق الحبوب بواسطة المدقات، ثم طحنها بواسطة الأحجار غير الرحوية. وكانت تلك الأحجار عبارة عن حجر أرضي غير متحرك مستطيل الشكل يتراوح طوله بين ٥٠سم وعرضه حوالي ٢٧سم، أما الصجر العلوي فلم يكن سوى حجر صغير مستطيل طوله حوالي ٢٨سم وعرضه حوالي ١٣سم، وتقوم السيدة القائمة على الطحن بإمسكها بكلتا يديها من عند طرفيه، وتمر به فوق الحبوب الموجودة على الصجر الأرضي^(٢) (راجع تماثيل الطاحنة أتى بالمتحف المصري، دولة قديمة، والطاحنة عنق تف بالمتحف المصري، دولة قديمة).

١- إيمان محمد المهدي، الخبز في مصر القديمة حتى نهاية الدولة الحديثة، دراسة غير منشورة للحصول على درجة الماجستير، من قسم الآثار المصرية، كلية الآثار، جامعة القاهرة، ١٩٩٠م، ص ١٤٩.

٢- المرجع السابق من ص ١٤٧ : ١٤٩.

ويهم هذه الدراسة أن تشير إلى ثبات ذلك النوع من أحجار الطحن، وكذلك الطريقة المتبعة في طحن الحبوب لفترات زمنية طويلة ، استمرت منذ ما قبل الدولة القديمة وحتى انتهاء العصور الفرعونية ، مع تغيرات طفيفة على الحجر السفلى من حيث ارتفاعه عن الأرض وتغير في مساحته الكلية. كما استمرت الرحاية لأداء المهمة فترة زمنية طويلة منذ العصور الرومانية حتى احتلت الطاحونة مكانها. إلا أن العلم الحديث وما يتيح من تطورات تكنولوجية ميكانيكية، يسهم في سرعة التحول نحو الآلات. ويحقق الاعتماد عليها نتائج أفضل ، من حيث سرعة الإنجاز، ومسايرة الازدياد المطرد في عدد السكان. وهو ما يستوجب ملاحظة سريعة لمطالهم الحياتية اليومية، وعلى رأسها حاجتهم الملحة لرغيف الخبز كل يوم وعلى مدار وجبات اليوم الواحد.

٢- الطحن بماكنية الطحين :

يقصد بماكنية الطحين، تلك الآلات الميكانيكية التي تتولى تشغيل حجر الطحن العلوى الذى يدور فوق آخر، ليتم فيما بينهما طحن الحبوب التى تنزل من وعاء مخروطى كبير يطلق عليه «القابوس»، إذ يتم إلقاء الحبوب من فوهته الواسعة التى يبلغ قطرها حوالى متر ونصف تقريبا. يتوالى نزول الحبوب من الفتحة السفلية له بشكل منتظم وبكميات محدودة تتناسب مع قدرة الحجرين على طحن الكمية التى تتسرب إليهما. ويتم استقبال الطحين من فتحة سفلية؛ بواسطة الأجلة وأوعية الخوص «القفف» و «المقاطف» المعدة لهذا الغرض.

تنتشر هذه الماكينة فى جميع قرى البحث الآن. ومن الجدير بالإشارة أن هذا الانتشار بدأ بشكل متدرج منذ أكثر من خمسين عاماً. حيث بدأ العمل بها بالمدن الصغيرة المجاورة، ثم بالقرى الكبيرة، حتى وصل الأمر الآن إلى كافة القرى نون العزب والتوابع، إذ لايسمح عدد سكانها بتشغيل بدر ربحاً على صاحب الماكينة . كما بدأ انتشار تزويد الماكينة بمناخل البقيق الآلية أيضاً بشكل متدرج، إذ أن تركيبها بالماكينة كان جذاباً لعدد أكبر من الزبائن من القرى الحيطية ، التى لم يتم تزويد ماكنية قراهم بتلك المناخل . وهو ما دفع بأصحاب الماكينات بإضافة تلك الخدمة المكمل لعملية طحن البقيق.

تبدأ إجراءات طحن الحبوب بنقلها إلى ماكنية الطحن، وتوكل المهمة إلى الخدم فى حالة أسر الطبقة العليا، كما يتولون عملية الطحن نفسها. وعادة ما توكل تلك المهام إلى النساء وبمعاونة من الرجال فى حالة الطبقتين الوسطى والدنيا. وتحتاج إجراءات نقل الحبوب

من المنزل وحتى الماكينة إلى الرجال أكثر من النساء. ويرجع ذلك إلى قدراتهم العضلية التي تتيج لهم تحميل زكائب الحبوب الثقيلة على الصمير أو عربات الحقل وإنزالها.

يحتاج طحن الحبوب بالماكينة إلى اثنين أو ثلاثة أفراد- في حالة الكميات الكبيرة من الطحين- حيث يلزم وجود من يتولى حمل ودفع الحبوب إلى «القادوس» وتتابع إحدى السيدات استقبال الطحين بالأجولة المعدة لذلك.

ثالثا : النخل وأنواته :

يهدف نخل البقيق- بعد طحنه - إلى تصنيف ذراته ما بين الخشن والناعم فالأكثر نعومة، بمراحل وأنوات مختلفة تسهم في هذا التصنيف ، لتتناسب درجة نعومة البقيق أنواع الخبز المختلفة.

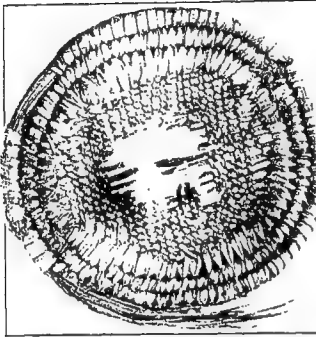
نتناول فيما يلي نخل دقيق القمح والذرة، والتغيرات التي طرأت عليه، فضلا عن الأدوات اللازمة لإتمامه بالمنازل ، وكذا بعض المعتقدات التي تنتشر بين أفراد قرى الدراسة حول أنوات النخل.

١- النخل البقوي بالمنازل :

لجأ أفراد قرى البحث إلى نخل البقيق بطريقة يدوية ، تعتمد على مجموعة من المناخل التي تناسب نوع البقيق، وكذا درجة النعومة المطلوبة.

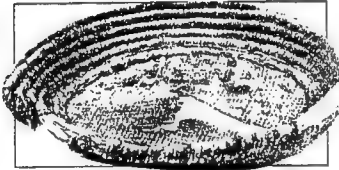
ظل الاعتماد على هذه الطريقة لفترات زمنية طويلة ، ترجع إلى العصور المصرية القديمة. وكأنت تتم بواسطة النساء، وبالإستعانة بمناخل مستديرة قريبة الشبه بالمناخل الحالية. وينحصر الاختلاف بينهما في الخامات التي صنعت منها تلك المناخل . حيث كانت في تلك العصور القديمة تصنع من نبات «السمار» (انظر الأشكال رقم ١٠ ، ١١ ، ١٢) . كما تشير الباحثة «إيمان محمد المهدي» إلى أن السيدات في مصر القديمة كن يتحكمن في الإمساك بالمناخل، عن طريق يدي الناخلة بنفس الطريقة التي ما زالت تمسك بها حتى الآن^(١).

١- إيمان محمد المهدي، الخبز في مصر القديمة ، مرجع سابق، ص ١٠٨ .



شكل رقم (١٠)

غريال من السمار، دولة حديثة



شكل رقم (١١)

منخل من السمار - دولة حديثة



شكل رقم (١٢)

منخل من السمار - دولة وسطى

تفيد الإخباريات اللائي يقمن بعمليات النخل اليدوي - دون الرجال- بأن نخل دقيق الذرة لايحتاج سوى لمنخل واحد من السلك لفصل ذراته الخشنة «الحشارة» أو «الردة»، عن الدقيق الذي يدخل مباشرة في عجينة الخبز. ومنخل السلك هذا هو أحد المناخل التي يستعان بها لنخل دقيق القمح (المرحلة الأولى من الطحن كما سيتضح ذلك).

وعلى الرغم من إفادة كافة الإخباريات في جميع قرى الدراسة إلى استعانتهم بمنخل واحد لإتمام نخل دقيق الذرة إلا أن الإخبارية رقم (١ / ٤) أفادت بإمكانية مرور دقيق الذرة بمرحلة نخل ثانية . يُستعان فيها بمنخل ذي تقوُب أضيق ليتم الحصول على دقيق أنعم. ويمكن القول أن هذا الاستثناء يعود إلى أن الإخبارية تنتمي إلى الطبقة العليا، وليس معنى هذا اتباع كل أفراد هذه الطبقة في جميع القرى إلى هذه الطريقة لنخل دقيق الذرة، وإنما يحافظ القليل منهم على هذا الإجراء، للحصول على أجود أنواع الخبز، ويساعدهم على ذلك توفر العمالة الخدمية (خدم) للقيام بتلك المهام.

«الدره بيتنخل (يُنخل) نويه واحده بمنخل سلك بتاع القمح، بس عنيه ديقه شويه، عشان ميتزلس الحشاره، الدرّه بتطلع منه الحشاره، وساعات الناس الغنّاي لما تحب تمنع^(٥) تلاقيه خشن تنخله بالهرّاج^(٥٥)».

وعملية نخل الذرة هي عملية يدوية لايمكن اللجوء إلى المكنة لإجرائها . حيث أن المناخل بماكنة الطحين صممت لنخل دقيق القمح دون الذرة. وقد يرجع ذلك إلى أن نخل الذرة لايمر بمراحل متعددة، ولذا فإن عملية نخله تعد من العمليات البسيطة ؛ التي لاتحتاج إلى تكرار النخل للحصول على نعومة متدرجة كما يحدث بالنسبة لنخل دقيق القمح .

لايمكن الاستعانة بمخلفات نخل الذرة في صناعة أى نوع من أنواع الخبز، نظراً لحالة الخشونة التي تكون عليها تلك المخلفات . وتبعاً لما سبق الإشارة إليه في الفصل السابق من حيث حرص المجتمعات القروية على إيجاد وظائف لكافة المخلفات، كنوع من الترشيد الاستهلاكي ، يلجأ أفراد جميع قرى البحث إلى الاستعانة بتلك المخلفات في إطعام الحيوانات والطيور.

(٥) تمنع : تحاول الحصول على درجة أنعم من الدقيق.

(٥٥) الهرّاج : أحد المناخل التي يستعان بها لنخل القمح في المرحلة الثانية من النخل .

١- إخبارية رقم (١ / ٤) .

« الحشارة خشنة، وفيها سفا يتلرق ، نباتة الرده كلها ف القشره تلزق ف زور
أى طيره تاكلها مش بس الوز. فلما احنا نحطها بقى مش عايزينها تذهب(*)،
نبل عليها لقمتين، لنحطها على شوية كسب، لوحدها لا(١).

ويبين الجدول التالى الأسماء التى تطلق على الذرات الخشنة التى يتم فصلها عن دقيق
الذرة، تبعا لكل مجتمع من مجتمعات البحث:

جدول رقم (٦)

القرية	١	٢	٣	٤	٥	٦	٧	٨	٩	١٠	١١	١٢
الاسم	الحشارة	الحشارة	الرده	الحشارة	الرده	حشارة الرده	اللوش	الحشارة	الرداده	الرده	الرده	-

ويلاحظ فى الجدول السابق عدم إمكانية تتبع الأسباب التى دفعت نحو تبني كل قرية للاسم
الذى يطلقه أفرادها على مخلفات نخل دقيق الذرة، حيث يلاحظ أن بعض قرى أقصى شمال
الدلتا تطلق نفس الاسم الذى يطلقه أفراد بعض قرى الجنوب. كما يلاحظ عدم معرفة أفراد
القرية رقم (١٢) لأى اسم لمخلفات نخل دقيق الذرة، ويعود ذلك إلى عدم الاعتماد على دقيق
الذرة فى أنواع خبز تلك القرية كما سيتضح ذلك.

أما فى حالة نخل دقيق القمح بالمنازل يدويا ، فيختلف الأمر- كما سبق الإشارة- حيث يتم
الاستعانة بعدد من المناخل للحصول على تدرج فى نعومة الدقيق تصلح لأنواع مختلفة من
الخبز. وتصل فى بعض الحالات إلى أربعة أنواع من المناخل، وفى بعضها الآخر إلى نوعين
فقط. كما يمكن الاستعانة بأحد المناخل فقط للحصول على نوع من الدقيق يصلح بعد خلطه
بدقيق الذرة لأنواع الخبز المختلفة.

إلا أن المعلومات الميدانية تقيد بمعرفة جميع أفراد قرى البحث لثلاثة أنواع من المناخل،
الأول منها سلك يتخلف عنه الرده الخشنة، والأوسط يتولى نخل الدقيق الذى ينتج عن مفخل

(*) تذهب : المقصود تذهب أى تصبح غير نى فائدة .

السلك، ويتخلف عنه السن، وينتج عنه الدقيق الذى يصلح للخلط بكافة أنواع الخبز، أو يصنع منه خبز القمح دون خلطه بدقيق الذرة. أما النخل الثالث فهو النخل المانع ورقعته ذات ثوب أضيّق، وينتج عنه الدقيق «المانع» أو «المقطف»، الذى يصلح لأنواع الفطير والكعك والأنواع المميزة من خبز القمح، التى تخبز فى مناسبات الأفراح والمواسم والأعياد حسب إمكانات كل أسرة. وسوف نعرض بالتفصيل بعد قليل لأنواع تلك المناخل. كما سنتناول أنواع الخبز المختلفة حسب نوع الدقيق فى الفصل الخاص بأنواع الخبز. وما يهم الدراسة فى هذا المقام هو عملية النخل ذاتها وكيفية إتمامها يدويا .

تبدأ عملية النخل بتجهيز الأدوات اللازمة، وهى مجموعة من الطسوت الملائمة لأداء المهمة. ولا تقتصر فقط على مهمة نخل الدقيق، وإنما يستعان بها كذلك فى بعض الأعمال المنزلية الأخرى ومن أهمها عمليات العجين وغيرها. كما يمكن أن تستخدم فى نقل المياه النظيفة، أو نقل الخضضر من الحقل، أو شراء مستلزمات السوق، ولا تستخدم فى نقل القاذورات أو الاستحمام أو غير ذلك من أعمال تتعارض مع ما يجب أن تكون عليه طهارة ونقاء ونظافة الدقيق. إلا أنه قد ثبت للدراسة الميدانية أنه فى حالة بعض الأسر من الطبقة الدنيا، يمكن التنازل عن تلك الشروط، حيث لا تتيج لها إمكاناتها المادية الاستحواذ على عدد من الأوعية. فيمكن استخدام الوعاء فى كافة أعمال المنزل بشرط إتمام تنظيفه قبل الاستعانة به فى عمليات النخل. وعلى الرغم من أن ما سبق هو الاتجاه العام فى هذا الخصوص، إلا أن الدراسة لا يمكن أن تتجاهل الطبيعة الخاصة بكل منزل من حيث الحرص على النظافة، حيث أن هذه الطبيعة تخطفى فى بعض الأحيان حدود الطبقة فينعكس ما سبق أن أشرنا إليه.

كما تجدر الإشارة إلى أن الوعاء الأمثل لإتمام عملية النخل فيه، هو طست واسع بقطر يتراوح بين ٨٠ سم : ١٢٠ سم، وبحافة رأسية حوالى ٢٠ سم. راجع الصور رقم (٦ : ١٢) ويطلق عليه طست القسيل، وهو لا يستخدم فى عملية غسيل الملابس إلى جانب الاستعانة به فى عملية النخل. ويطلق عليه هذا الاسم نظراً لأن هذا النوع من الطسوت قد صنعت خصيصاً لعمليات غسيل الملابس بشكل يدوى، كما كان يمكن الاستعانة بها فى استحمام الأفراد. غير أن الطست الذى يستعان به لعملية النخل أو العجن أو التقريص كان يخصص لتلك الأعمال كما سبق الإشارة.

كما يُستعان ببعض الأوعية المصاحبة ويمكن أن تكون أنواع أخرى من الطسوت يطلق عليها طست الحنفية (انظر الصور ٦ : ١٢) ليوضع بها الدقيق قبل دخله، وكذلك الردة المختلفة عن عملية النخل. وكما يلاحظ بالصور أن تلك الطسوت من خام الألومنيوم الذي بدأ ينتشر منذ أكثر من عشرين عاما كبديل لطسوت النحاس نظراً لسهولة حمله ونقله تباعاً لخفة وزنه .

ويغيد الإخباريون في قرى البحث أنه يمكن استبدال «طسوت الحنفية» بأية أوعية أخرى تصلح لهذا الغرض، «كالكفف» أو «المقائف» أو «الطلل» أو غيرها من الأوعية البلاستيكية ، المهم أن تناسب المهمة التي توكل إليها، بحيث لا تسبب أية إعاقة للسيدة التي تتولى النخل. كما يجب الاستعانة بأحد الأوعية الصغيرة مثلاً، لنقل الدقيق قبل دخله من وعائه إلى المنخل (انظر الصورة رقم ٦) .

تفيد الملاحظة الميدانية بأن عملية النخل تستوجب مهارة من القائمات بها، تلك المهارات التي تلقن إلهن من قبل الأمهات. حيث تشير ملاحظة الباحث لإحدى الإخباريات أثناء قيامها بالنخل أنها تتبع نظاماً دقيقاً من حيث كيفية النخل، هذا النظام الذي يلزم باتباع قواعد تؤدي إلى ما ترمي إليه عملية النخل من الفصل التام بين الدقيق وما يتخلف عنه .

وتبدأ الناخلة في نقل كمية من الدقيق المراد دخله إلى المنخل بواسطة أحد الأواني الصغيرة (انظر الصورة رقم ٦) . ثم تقوم السيدة بالإمساك «بتارة» المنخل بواسطة أصبعين من كل يد هما السبابة والوسطى في منطقة ارتكاز تتوسط المنخل تماماً، ليدفع أصبعي اليد اليمنى المنخل ناحية راحة اليد اليسرى ، التي تدفعه بدورها بواسطة نفس الأصبعين إلى راحة اليد اليمنى، ليكون تكرار الدفع والتلقى ثم الدفع من كلتا اليدين، هو ما يتسبب في عملية هز الدقيق داخل المنخل وانتقال ذراته عبر الثقوب ، ليمر ما تسمح به الثقوب ، ويبقى ما لا يمكن له المرور. ولاحظ الباحث أن هذه الطريقة تلقى بعبء العملية كلها على راحتي اليدين والأصابع دون الأذرع ، وهو ما لا يسبب الإجهاد السريع للناخلة . (راجع الصورة رقم ٧) .

وبعد تكرار العملية السابقة مرات عديدة يظهر للناخلة أن عملية الفصل قد قاربت على الانتهاء، من خلال ما يبدو لها في داخل المنخل، حيث يبدأ ظهور الردة ذات اللون البني الفاتح، هنا تبادر السيدة بالإمساك بالمنخل بطريقة أخرى، حيث يقبض إبهام كلتا اليدين على «تارة» المنخل من الداخل ، ويعضد هذا الإمساك بقية أصابع اليدين على الجزء الخارجى للتارة. ويكون هذا الإمساك في الربع الأخير من التلرة في اتجاه الناخلة. وفي هذه المرحلة

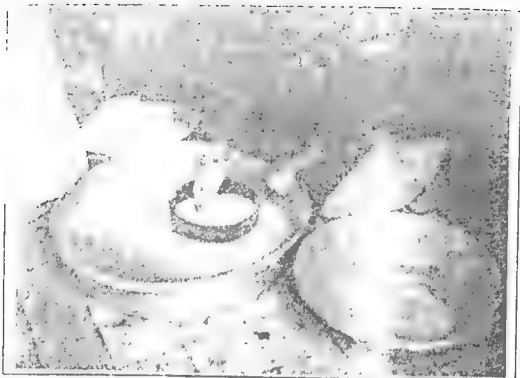
تقوم الناخلة كذلك بدفع مقدمة التارة في اتجاه حائط الطست ليصطبم بها: مما يتسبب في إنزال بعض الذرات التي تكون قد علقت بحوائط التارة الداخلية إلى أرضية المنخل حتى تتخذ دورها في المرور من ثقوبه أو البقاء في المنخل حسب درجة نعومتها (انظر الصورة رقم ٨) .

ويعد الحركة السابقة تلحظ الناخلة أن هناك بعض الذرات من الدقيق قد تجمعت مع بعضها البعض مكونة كتلا صغيرة متماسكة من الدقيق، وهنا يلزم عليها أن تضع المنخل في الطست الذي أمامها، ويقوم بفرك تلك الكتل، وتفريق ذراتها عن بعضها البعض بواسطة راحة يدها. (انظر الصورة رقم ٩) .

ثم تقوم السيدة بهز ما بداخل المنخل لتنتزل الذرات التي فرققتها ، ولكن بطريقة مختلفة حيث تحرص على خفض مقدمة المنخل بحيث تتجمع الرده في المقدمة ، هذا التجمع الذي لايسمح بإنزال بعض ذرات الرده الناعمة إلى الدقيق المنخول بتكرار عملية الهز، التي تهدف إلى إنزال الدقيق بوزن الرده (انظر الصورة رقم ١٠) .

ونلاحظ في الصورة رقم (١١) قيام الناخلة بإنهاء نخله والبدء في أخرى، حيث تلقى بالردة في الإناء المعد لذلك بواسطة إحدى اليدين ، في حين تمتد الأخرى ناحية الوعاء الصغير لتحمل به كمية أخرى من الدقيق، لتبدأ نخله أخرى بطريقة أوتوماتيكية بلا فواصل. وكأن تكرار العملية واكتساب الخبرة والمهارة في أدائها، جعل مراحلها المتعاقبة أقرب ما يكون إلى الآلية .

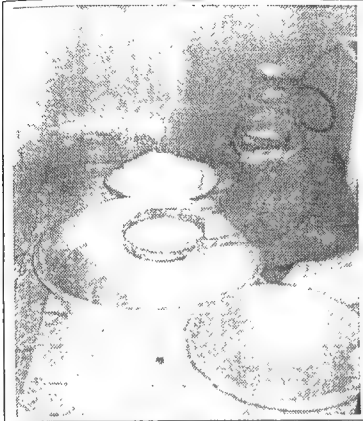
ويعد أن تقوم السيدة بنخل كمية كبيرة من الدقيق ، تشرع في الضغط على الدقيق المنخول، بواسطة راحة إحدى يديها، حتى يمكن أن يستوعب الطست أكبر كمية من الدقيق المنخول (انظر الصورة رقم ١٢) .



صورة رقم (٦) سيدة تقوم بنقل الفقيق المراد نقله إلى المنزل بواسطة وعاء صغير (طبق) لتبدأ النخل. (قرية
كلر الأكرم، مركز قويسنا، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة في ٢٠ / ٤ / ١٩٩٣]



صورة رقم (٧) توضيح كيفية الإمساك بالمنخل بواسطة السبابة والوسطى لتسهيل عملية الهز. (قرية كفر
الأكرم، مركز قويسنا، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة في ٢٠ / ٤ / ١٩٩٣]



صورة رقم (٨)

توضح إمسالك الناخلة بتارة
المنخل بواسطة الإيهام عند
الربيع الخلفى من التارة فى
اتجاه الناخلة وتقع بمقدمة
المنخل للاصطدام بحائط
المسست لانزال ذرات الدقيق
التي علق بالمواظب الداخلية
لتارة المنخل.

(قرية كفر الأكرم، مركز
قويسنا، محافظة المنوفية)
[قام الباحث بالتقاط الصورة
فى ٢٠ / ٤ / ١٩٩٣]



صورة رقم (٩)

توضح قيام الناخلة بتفتيت
ذرات الدقيق التي تجمعت
فى كتل صغيرة، بواسطة
راحة إحدى اليدين.
(قرية كفر الأكرم، مركز
قويسنا ، محافظة المنوفية)
[قام الباحث بالتقاط
الصورة فى ٢٠ / ٤ /
١٩٩٣]



صورة رقم (١٠) توضح الناخلة وهي تتفحص مقدمة المتخل بحيث تتجمع الزردة في المقدمة (قرية كفر الاكرم ، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة في ٢٠ / ٤ / ١٩٩٣]



صورة رقم (١١) توضح إلقاء الناخلة للزردة في الوعاء المخصص تسهيلا لها بواسطة إحدى يديها في حيز تمتد يدها الأخرى لجلب كمية أخرى من البقيق لوضعها بالنخل- (قرية كفر الاكرم، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة في ٢٠ / ٤ / ١٩٩٣]



صورة رقم (١٢)

توضح الناخلة وهي تقوم بالضغط على كمية الدقيق التي تم نخله بواسطة إحدى يديها، وذلك حتى تحمل الطست كمية كبيرة من الدقيق. (قرية كفر الاكرم، مركز قويسنا، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالنقاط الصورة في ٢٠ / ٤ / ١٩٩٣]

يحرص أفراد قرى البحث على عدم إهدار أى قدر من مخلفات النخل، كنوع من الترشيد الاستهلاكى. إذ يتم نخل الردة الناتجة عن المرحلة الأولى للنخل، ليتم تقيسمها إلى «ردة خشنة» و«ردة ناعمة». وتلقى الأولى إلى الحيوانات والطيور، ويستعان بالنوع الثانى كطبقة فاصلة بين أرضية رغيف الخبز وبين قاعدة التسوية.

وتتم تلك الإضافة بطرق مختلفة ستتناولها الدراسة تفصيلا فى الفصل الخاص بتسوية الخبز. إلا أن الملاحظة الميدانية قد أفادت بإمكان الاستعانة بالأنواع الخشنة من الردة فى نفس استخدامات الردة الناعمة فى حالة الطبقة الدنيا، حيث يمكن التنازل عن بعض المواصفات الخاصة بشكل الرغيف.

٢- النخل الآلى بماكينه الطحين :

أفاد الإخباريون بأن ظهور المناخل الآلية بماكينات الطحين كخدمة مكملة لعملية الطحن، بدأ منذ فترة تتراوح بين خمسة عشر وثلاثين عاماً . ويشير الإخباريون إلى أن لجوء أفراد الطبقة العليا وبعض أفراد الطبقة الوسطى إلى نخل طحين القمح بالماكينة، بدأ ينتشر بشكل واسع عند بداية ظهور تلك الخدمة، نظراً لما كانت تؤديه من سرعة الأداء وتوفير الجهد، فى حين تنازل بعض أفراد الطبقة الوسطى وأفراد الطبقة الدنيا عن تلك الخدمة ، معللين ذلك التنازل بأن النخل الآلى يهدر الدقيق، حيث يصنفه إلى سبعة أصناف، ثلاث منهم من الدقيق الفاخر «العلامة» بدرجات متدرجة من النعومة ، بالإضافة إلى السن الأبيض والسن الأحمر، والردة الناعمة والردة الخشنة.

«ناس كتير ما بتخلش ف الماكته ، بيجولوا إن مناخل الماكته بتكشف السجيج، نصه رده ونصه نجيج، يعنى بيطلع فيه رده كتير»^(١).

كما أن من يلجئون إلى نخل الدقيق بواسطة الماكينة، لم يكن يرضيهم ذلك التصنيف الذى ينتج عن مناخلها، إذ اعتادوا عبر تاريخ حياتهم على أصناف معينة من دقيق القمح، صلحت كمكونات لأنواع الخبز التى اعتادوا على صنعها. ولذا كانت تلجأ ربة المنزل فى إعادة ذلك التصنيف الآلى إلى التصنيف اليدوى، مكتفين بما تتيحه الماكينة من سرعة الأداء وتوفير الجهد.

«ف المكنه بيبقى فيه درج أولانى بطلع العلامة البيضاء الأولانية خالص، والدرج الثانى يطلع العلامة الثانية، والدرج التالت بطلع العلامة التالته، دول بقى تلت علامات بنحطهم على بعضهم. وفيه سن أبيض، وسن أحمر، ورده ناعم، ورده خشنة»^(٢).

تختلف الإخبارية (١ / ٧) مع ما ذهبت إليه الإخبارية السابقة فى إعادة تصنيفها للدقيق المنخول بواسطة الماكينة. وترى أهمية الاحتفاظ بالعلامة الأولى لاستخدامها فى بعض أنواع الفطائر، ثم تخلط الدرجين الثانى والثالث، كما تبقى على أنواع السن والردة كما هى. ويعد هذا الاختلاف مؤشراً إلى اختلاف أنواع الخبز بين هذه القرى، مما يستوجب درجات نعومة

١- إخبارية رقم (١ / ٦) .

٢- إخبارية رقم (١ / ٦) .

متفاوتة لخامات صنعه، وهو ما سوف نعرض له تفصيلاً في الفصل الخاص بأنواع الخبز، إلا أنه في نفس الوقت يشير إلى اتفاق عام- بجميع قرى الدراسة- على عدم صلاحية المناخل الآلية في تصنيف دقيق القمح .

تراجع في الآونة الأخيرة حرص بعض الأفراد على اللجوء إلى الماكينة لنخل دقيق القمح. وهم أنفسهم من سارعوا إلى تلك الخدمة عند بداية ظهورها . ويأتى هذا التراجع نتيجة لعدة عوامل دفعت إليه . من أهمها: عدم الحرص على طحن ونخل كميات كبيرة من الدقيق، نظراً لتوفره بالأسواق في درجات نعومة مختلفة (بلدى)، (زيرى) . فضلاً عن أن انتشار التعليم بين جميع أفراد مجتمعات البحث، وعلى وجه الخصوص تعليم الإناث، قد ساهم في تخلي البنات عن دورهن في متابعة أعمال الطحن والنخل، نظراً لانتشالهن بأمر التعليم، وكذلك محافظتهن على مظهرهن ، وهو ما يتعارض مع أمور الطحن والنخل بالماكينة، حيث يؤدي تناثر ذرات الدقيق بالماكينة، وكذا ما يؤدي إليه حمل ونقل الأوعية التي تحتوى الدقيق، يؤدي ذلك إلى اتساخ الملابس والوجه بما يعلق بها من ذرات الدقيق. علاوة على أن ماكينة الطحن تضم عدداً كبيراً من الطاحنات والطاحنين. وكذلك المسافة التي تقطعها الفتاة ما بين الماكينة والدار، الأمر الذي يعرض هيئتها التي أصبحت عليها لرؤية الآخرين، وهو ما تراه فتاة التعليم غير متفق مع هندامها وأناقته .

«والله ما بقيت الاقى حد يروح الماكته يطحن لى، ويعدين يقف ينخل كمان، أنا بتحايل ع الجدعان يروحو بس يطحنوا ، أصل النخل كمان عايز عدد، لازم تلاته يناولوا ويساعدوا بعض، بقيت انخل ف الدار اللي اقدر عليه، ولما احتاج قوى اشتري وخلص»^(١).

إضافة إلى ذلك فإن ما طرأ على شكل المسكن- حيث لا مكان لوجود الفرن- وكذا اتصال مجتمع القرى بمجتمع المدينة المجاور ، من خلال طلبة المدارس والجامعات والموظفين، وأيضاً وجود الأفران العامة داخل بعض قرى الدراسة، قاد كل ذلك ناحية رغبة تلك الأفران المدعم غير المكلف، وهو ما استتبع تقلص دور ماكينة الطحن بما تضمه من مناخل عن ذى قبل.

١- إخبارية رقم (ج / ١) .

٣- تخزين الدقيق :

اعتاد أفراد قرى البحث على تخزين أنواع الدقيق بعد نخلها ، لحين الاحتياج إليها . ولم تكن تلك الأوعية تخلو مما يخزن بها على مدار العام عند أفراد الطبقات العليا وبعض أفراد الطبقة الوسطى، إذ يحرصون على إمداد أوعيته بالمزيد، عندما تظهر بوادر خلوها ، ويرون فى خلو الدار من مكون الخبز عيباً وانكشافاً لحالة أهل المنزل الاقتصادية .

يعد تخزين الدقيق من المهام النسائية ، نظراً لأنها تتبع إجراءات النخل، التى هى من صميم عمل المرأة . فضلاً عن أن أمور المعيشة الخاصة بالمثل لم يعهد بها إلى الرجال فى أى من قرى الدراسة، حيث أنها تتعارض مع أعمال الزراعة وأمر الحقل التى يتولاها الرجل أو أعمال الصيد وغيرها من المهن التى اعتاد الناس أن يتولاها الرجال.

أما عن الأوعية التى تخصص لتخزين الدقيق فلم تكن تصنع خصيصاً لهذا الغرض . حيث يتم الاستعانة بفوارغ الأوعية التى أدت وظيفتها الأولى وفرغت منها، ككلب المسلى الكبيرة ، وجرار الماء التى فقدت بعض ما يؤهلها لأداء وظيفتها الأولى، كاليدى التى تمسك بهما وتساعد على حملها مثلاً . كذلك كان يمكن الاستعانة بوزير الماء القديم لهذا الغرض، وتفيد إخباريات قرى جنوب وسط الدلتا إلى صناعتهن لمخازن طينية مخصصة لهذه المهمة، وكانت تشبه إلى حد كبير تلك المخازن التى اعتادوا على صنعها لتخزين حبوب القمح ، من حيث خامات الصنع والفتحة العلوية الموازية لأرضية المخزن ون السفلية . إلا أن تلك المخازن كانت تتميز بصغر حجمها ، حيث لم يتجاوز ارتفاعها ٨٠ سم تقريباً . وتجدر الإشارة إلى أن اللجوء إلى مثل هذا النوع من المخازن قد اقتصر على القرى التى استعانت بمخازن الطين (الطوف)، ون القرى الأخرى . ويرجع ذلك إلى اعتيادهم على أعمال الطين وخبراتهم فى بناء المخازن، ويبدو أن تلك المخازن المخصصة لحفظ الدقيق قد سبقت مخازن الغلال فى الانتشار ، حيث لم تعد أحد أوعية حفظ الدقيق منذ ما يزيد على عشرين عاماً ، وقد يرجع ذلك إلى انتشار الأوانى البديلة التى يمكن الاعتماد عليها فى هذا الغرض ، واتساع دائرة إمكانية الحصول على تلك الأوانى، نظراً لاتساع نطاق اعتماد القرية على ما يمكن أن تضمه تلك الأوانى من سلع أثناء قيامها بوظيفتها الأولى، فضلاً عن إمكان الحصول عليها من المدن وما تضمه من أسواق، نتيجة للاتصال المتزايد بالمدن المحيطة . بالإضافة إلى تلك الأوعية التى يمكن إعادة توظيفها كنوع من الترشيد الاستهلاكى ، كانت هناك أوعية الخوص التى كانت

تصنع خصبيا لغرض التعامل مع الدقيق من حيث نقل حبوبه إلى الماكينة أو استقبال الدقيق ونقله إلى المنازل، كذلك فى تخزين الدقيق. وعلى الرغم من لجوء قرى جنوب ووسط الدلتا إلى أوعية الخوص «القفف» كئذ بدائل أوعية التخزين ، إلا أن قرى الشمال وخاصة القرى (٩) ، (١٠ ، ١١) قد اعتمدوا عليها اعتماداً رئيسياً ، نظراً لسهولة الحصول عليها، بل أن تلك القرى تعد مصدراً لها لبقية قرى الدلتا الجنوبية، نتيجة لما يتيح انتشار النخل بتلك المناطق، من القدرة على أعمال الخوص.

كما تفيد الإخباريات بأهمية اختيار المكان المناسب لتخزين الدقيق . فيجب أن يكون فى مكان آمن من إحدى غرف البيت ويبتعد عن حركة الحيوانات، أو متناول الطيور، أو عبث الصغار . فضلا عن أهمية تغطية تلك الأوعية بأغطية محكمة، تكون فى أغلب الأحيان من الخرق النظيفة التى تلف بشكل محكم على فوهة كل وعاء، حتى لاتصل إلى الدقيق أية أتربة أو حشرات .

تذهب الدراسة الميدانية إلى أن الحرص على تخزين الدقيق بعد نخله قد تقلص لدرجة ملحوظة ، نظراً لعدم توفر إعداد من السيدات بكل منزل تقمن بأداء مهمة نخل كميات كبيرة من الدقيق بدرجات نعومته المختلفة، نتيجة لتعليم الإناث، فضلا عن تقلص نسبة الأسرة الممتدة، وما كانت تضمه من زوجات وبنات يقمن بهذا الدور . إضافة إلى توفر أنواع الدقيق بالأسواق ، وكذا توفر الخبز نفسه، الأمر الذى لم يعد يجعل هناك حاجة ملحة إلى هذا التخزين. كما تغيرت المفاهيم بانكشاف الدار إذا لم تتوفر كميات من مخزون الدقيق، ولم يتبق من يتبنى تلك المفاهيم إلا حالات نادرة من المحافظين على التقاليد القديمة.

٤- أدوات النخل (المناخل) :

لاختلف أدوات الدقيق بالطريقة اليدوية : فى أى من القرى التى أجريت الدراسة بها ، من حيث الخامات المكونة لها، أو الشكل التى هى عليه، وحتى حجم تلك المناخل . لكنها تختلف بعض الشيء من حيث المسميات التى تطلق على بعضها . ويتركز الاختلاف فى التسمية على المنخل الرئيسى- وهو الأوسط- الذى يقوم بأهم أدوار النخل، والمتمثل فى فصل الدقيق الذى يدخل فى تكوين رغيف الخبز الرئيسى فى كل قرية. وسنورد بعد قليل جدولا يبين تلك الأسماء، أما المنخل الأول فهو السلك الذى يعمل على فصل الردة عن الدقيق، والمنخل الأخير وهو المانع

أو الحرير فيعمل على فصل الدقيق المانع أو الفاخر ، والذي يلزم لعمل بعض الفطائر والمخبوزات المميزة. تلك الأنواع التي ليست هدفا رئيسيا لكل الأسر، لكن الهدف من كل مراحل الإعداد يتركز في رغيف الخبز الذي هو عماد أغلب بل كل الوجبات اليومية . ومن هنا جاء الاهتمام بالمنخل الأوسط (ربما يكون الأول في بعض الحالات) الذي يتولى مهمة تجهيز دقيق الرغيف الرئيسي. هذا الاهتمام الذي دفع بكل جماعة باختيار اسم يلائم طبيعة عمل هذا المنخل.

وعلى الرغم مما سيرد في الجدول من اختصاص كل قرية من قرى البحث بأسماء تطلقها على المناخل، إلا أن هذا ليس معناه الانتشار الكامل أو المطلق لتلك الأسماء بين كافة أفراد كل قرية.

ويجب أن نضع في الاعتبار نزوح الأسماء مع مستخدميها ، ذلك النزوح أو الانتقال الذي غالبا ما يحدث بين القرى نتيجة الزيجات المتبادلة. كما يجب الإشارة إلى أن ما ورد في الجدول من تسميات ما هو إلا الاتجاه الجمعي في كل قرية دون الحالات القليلة أو الكثيرة ، التي لا تؤثر على تبني كل مجتمع لتلك الأسماء.

وما ينطبق على الأسماء ينطبق كذلك على عدد المناخل التي أوردنا حرص كل قرية على الاستعانة بها، فعلى سبيل المثال أنه سيرد في الجدول استعانة القرية رقم (٤) بأربعة مناخل ، وليس معنى ذلك انتشار ذلك الاستخدام بين كافة طبقات القرية، حيث لايتاح مثلا لأفراد الطبقة الدنيا الإمكانيات التي تدفع بهم نحو هذا الحرص على تصنيف دقيق القمح إلى خمسة أنواع. لكن حرصنا على تسجيل هذا العدد بالنسبة لهذه القرية ، هو إشارة إلى إمكان تدخل الانتماء الطبقي للأسر، في تصنيف الدقيق ، فضلا عن أن تلك القرية تتميز بعدد غير قليل من أفراد الطبقة العليا الذين يمثلون اتجاها جمعياً داخل القرية نفسها. وكذلك ما ورد بالنسبة للقرية رقم (٢) ، (٦) ، (٩) ، (١٢) التي ورد بالجدول نوعين فقط من أنواع المناخل، لايعنى أن أفراد الطبقة العليا لا يستعينون بثلاثة مناخل وربما أربعة . أما في حالة القرية رقم (٣) (بدو متريف) فيمكن للدراسة أن تشير إلى أن لجوء أفرادها إلى منخلين فقط لنخل الدقيق هو اتجاه عام يغلب بشكل كبير على جميع أسر القرية حيث التقارب الطبقي وأنواع خبز البدو الذين لايزالون يحافظون على تسويتها .

جدول رقم (٧)

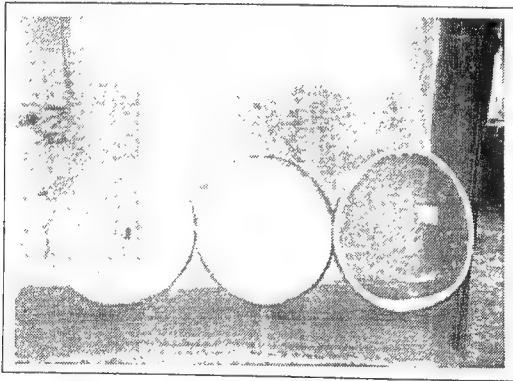
يوضح الأسماء التي يطلقها الناس في قرى الدراسة على المناخل
التي تستخدم يدويا لنخل الدقيق، ويأتى ترتيبها فى الجدول
حسب تدرج نعومة الدقيق الناتج عنها من الضشن فالأنعم

القرية	١	٢	٣	٤	٥	٦	٧	٨	٩	١٠	١١	١٢
المنخل١	النزال	-	-	السك	الهرار	-	السك	السك	-	السك	السك	-
المنخل٢	الوسطاني	المراد	السك	الهراج	الوسطاني	النزال	العياشى	السناني	الحرير	الهرار	العياشى	الهلال
المنخل٣	المانع	المانع	الحرير	الوسطاني	المانع	المانع	الحرير	الحرير	المانع	الحرير	المانع	الحرير
المنخل٤	-	-	-	المانع	-	-	-	-	-	-	-	-

ويلاحظ فى الجدول السابق أن إطلاق الأسماء على المناخل يأتى من خلال الوظيفة التي يؤديها كل منخل من حيث درجة النعومة التي تنتج عنه، كما نلاحظ استعانة القرية رقم (٤) والقرية رقم (٥)، والقرية رقم (١٠)، والقرية رقم (١٢) بأسماء متقاربة لأحد المناخل (الهراج-الهرار-الهرار-الهلال) وهو أحد المناخل فى المراحل الأولى للنخل ذات الثقوب الواسعة، والتي تسمح بمرور كميات كبيرة من الدقيق تحمل درجة نعومة متوسطة، ونلاحظ أن الاسمين الأول والأخير (الهراج-الهلال)، لايشيران إلى أية وظيفة يؤديها المنخل فى عملية النخل، كما هو سائد بين كافة الأسماء التي تطلق على المناخل. ومن هنا يمكن الإشارة أن أصل الكلمة هي (الهرار)، لكنها حُرِفَتْ أثناء انتقالها عبر المكان، وربما يكون هذا التحريف نتيجة لاستنكاف هذه المجتمعات استخدام اسم (الهرار)، نظرا لأنه منقول عن ما يطلقه الناس على حالة الإسهال المرضية. وهو ما قد يكون الدافع لتحويل الاسم أثناء انتقاله عبر القرى، كما يمكن القول بأن نشأة الاسم فى القرى الأربعة كان (الهرار)، إلا أنه عبر مروره بالزمان لقي هذا التحريف من قبل أهل القرية أنفسهم نظراً لاستعارته غير الموفقة لحالة تقرب من شكل إنزال الدقيق بكميات كبيرة، لكن استدعاهما فى حالة نخل الدقيق الذي هو مكون الخبز الرئيسى- يجعل تحويل أو تحريف الكلمة أقرب إلى منطق الجماعة. كما يمكن الإشارة إلى أنه قد تكون بعض المجتمعات الأخرى قد استعانت بهذا الاسم فى فترة زمنية سابقة، إلا أنها لنفس السبب السابق قد تنازلت عنه لصالح أسماء أخرى، تعبر عن إنزال الدقيق بكميات

كبيرة (النزال). وهو ما يدفعنا إلى القول بأن الفولكلور ينقى نفسه عبر مروره بالمكان والزمان انصياعاً للتغير الذي يطراً على مفاهيم العقل الجمعي ، وبما لا يحدث أى ضرر ولا يتعارض مع مكتسبات ذلك العقل وتطور مفاهيمه .

للتخلف المناخل من حيث الشكل عن الغرابيل ، إذ أن كليهما يحتوى على تارة (إطار) خشبية ، هى عبارة عن شريط من الخشب يلف بحيث يتقابل طرفاه ، ويثبتان فى بعضهما البعض بواسطة مسامير . وتثبت الرقعة ذات الثقوب لتغلق إحدى الدائرتين المكونتين عن طريق ضم طرفى شريط الخشب «التارة» . وتختلف تلك الرقعة باختلاف الغرض من المنخل، حيث تكون من السلك الضيق، أو من القماش الناعم ذى الثقوب الضيقة ، أو من قماش أنعم (حرير) لتضيق تنقيته لدرجة لا تسمح إلا بمرور أنعم أنواع الدقيق «المانع» أو «المقطف» . وتثبت تلك الرقعة بالتارة الخشبية بواسطة المسامير الصغيرة التى تثبت فوق شريط بلاستيكي حوالى ٢ سم، ليكون هذا الشريط بمثابة الزاوية التى ترتكن إليها رقعة القماش، والتارة الخشبية (انظر الصورة رقم ١٣) .



صورة رقم (١٣)

توضح أنواع المناخل حسب رقعة القماش المثبتة عليها، والتي ينتج عنها نوع الدقيق حسب درجات نعومته ، ويظهر فى يمين الصورة المنخل المانع أو الحرير ثم الأوسط ثم السلك. (قرية كفر الاكرم، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٢٠ / ٤ / ١٩٩٢]

لا يزيد قطر الدائرة التي تكونها رقعة المنخل عن ٣٠ سم تقريباً ، ولا يختلف هذا الحجم أو تلك المساحة في أى من قرى البحث، كما لا يختلف من حيث الشكل أو المكونات، وحتى نوع القماش المستخدم لنخل الأنواع المتدرجة النعومة من الدقيق .

لم ترتفع أسعار المناخل منذ حوالي عشرين عاماً، بل أن بعض الإخباريات يشرن إلى أن تلك الأسعار قد انخفضت مما كانت عليه قبل هذا التاريخ الذي هو بداية الانتشار الواسع للاستعانة بمناخل الماكينة الآلية.

«المنخل السلك دلوقة بحوالى جنيه، زمان قبل المكن كان أغلى، كان حوالى بـ ٢ جنيه، المنخل المانع بحوالى ٦٠ قرش، أصل المانع مش مطلوب قوى دلوقة مشان المكن بقى ينخل الدقيق القمح»^(١).

٥- بعض المعتقدات التي تدور حول المنخل:

تدور في قرى البحث بعض المعتقدات المتعلقة بالغرابيل والمناخل ، حيث يرمى الاعتقاد إلى عدم جواز إقراض المنخل أو الغريال ليلا دون أن تضع فيه صاحبه كسرة خبز صغيرة ، حتى لا يدخل إلى دار المقترضة فارغاً. وتنتشر هذه الممارسة بين كافة القرى التي أجريت بها الدراسة. وتصنف بعض الإخباريات إلى أنه يجوز استبدال كسرة الخبز بأى شئ يؤكل.

«لو مكانش عندها عيش تحط حبة مكرونة ، حبة رز أى حاجة بتتاكل ، حنة بطاطا، لازم يدخل الدار وهي الحاجة دى فيه»^(٢).

وتذهب الإخبارية رقم (١ / ٣) إلى عدم الالتزام بوضع ما يؤكل بل يمكن وضع أى شئ «انشاله ورجة فاضيه ، انشاله كالبوچه (قلب كوز النرة) ، انشاله ملح».

وتؤكد جميع الإخباريات إلى وجوب التزام المقترضة باتباع نفس الممارسة في حالة إعادتها للمنخل أو الغريال عندما يحل المساء، ويتفقون على أن ذلك التبادل إذا تم نهائياً فليس هناك أى داع لمثل تلك الممارسات. وعلى الرغم من انتشار هذا الاعتقاد في جميع القرى والالتزام كافة الأفراد بأداء الممارسة، إلا أنه من الملاحظ عدم معرفة الدوافع الاعتقادية التي تدفع نحو

١- إخبارية رقم (١ / ٢) .

٢- إخبارية رقم (١ / ٦) .

هذا السلوك بين كثير من الإخباريات حتى العجائز منهن، ويبقى لديهن فقط بعض الملامح التي لاتتم على أصل الاعتقاد أو ضوابطه ، فيقلن «أصله حرام» ، «بيقولك وحش على أهل الدار» ، «أنا معرفش ليه الحكاياه دي وعيت لجيتهم كده» .

يشير أحد الإخباريين إلى أن تفسير ذلك، هو أن دخول المنخل أو الغريبال على أهل الدار فارغاً يعد نذير شؤم يخلو الدار المستقبل من الخير، ويضيف بأن الإجراءات المتبعة لوضع أشياء فيها؛ وخاصة ما يؤكل هو منع لصنوث ذلك المكروه. ويؤكد الإخبارى على ذلك ويضيف بأن تلك الإجراءات لاتتم بالنسبة للمنخل والغريبال فقط، بل تنطبق على كافة الأواني والأوعية، والتي لايجب أن تدخل دار مقترضتها دون أن يوضع فيها ما يلغى فراغها التام.

«عشان يعنى البيت مايخلوش إلا الخير، يعنى خدوا الخير داخل بيتكو، ويارب مافيش حاجة ع الفاضى تدخل بيتكو»^(١).

ولعل هذه الممارسات- التي تنطلق من معتقدات راسخة عند أفراد قرى الدراسة- تتأسس على أفكار عامة تدور (فى محيط دقيق أو متسع بين أولئك الأفراد). وفيما يلي نعرض لبعض تلك الأفكار:

- ١- أن الشئ الفارغ أسرع وأسهل للروح الشريرة فى شغله .
- ٢- انتقال الفارغ (الوعاء) من بيت قد يحمل نظره أو إحساس شرير من المقرض، فشغله بشئ ضمان لخلوه من هذه النظرات والأحاسيس .
- ٣- الإشغال المادى والمعنوى متبادلان . يعنى وضع شئ مادى يمنع شغله بعنصر روحى معنوى.

٤- هناك علاقة خاصة بين الغريبال أو المنخل والأرواح .
ونظراً لأن الليل والظلام يرتبطان بالأرواح الشريرة الهائمة (التي تتحرك للعمل). ولما كان الغريبال أو المنخل أقرب الأدوات المتعلقة بصناعة «العيش»، فإن احتلال الروح الشريرة لهما أضمن وسيلة لضرب الأسرة فى أساس وجودها «عيشها» .

١- إخبارى رقم (٥ هـ) .

٥- عدم تبادل الأوعية الفارغة بدعمها معتقدات متنوعة، ولكنها تدفع الناس دفعاً نحو تبادل المنافع عن طريق الاقتراض المؤقت .

وهذا ما يدفع بالدراسة كي تشير إلى أن ثبات الممارسة والحرص المتشدد في أهمية الالتزام بتنفيذها ، نون الإحاطة الكاملة بالتأثير الذي يحدثه هذا الالتزام . هو نتيجة لانتشار ما يفيد بالضرر في حالة عدم التنفيذ. وربما استمدت الممارسة دوافع ثباتها؛ من خلال الحرص على العلاقات الاجتماعية بين أفراد المجتمعات القروية. حيث أن المقترضة غالباً ما تكون صديقة أو قريبة أو جارة : تربط بينها وبين من تطلب منها علاقات تدفع بها نحو اختيارها للاقتراض . وهو أمر متبادل فيما بينهما في أغلب الأحيان . ونظراً لأن الطالبة تقع تحت الحاجة الملحة إلى ما تطلب: لتؤدي به مصالح هامة تخص بيتها، فلا يمكن بأي حال من الأحوال أن تلبى صاحبة المنخل حاجتها، دون أن تبدي لها رضاها عن هذا الاقتراض، ممثلاً ذلك الرضا في حرصها على عدم إيقاع أى ضرر بدار المقترضة حتى لو كان هذا الضرر غير واضح المعالم. وفي المقابل تبادلها المقترضة نفس المشاعر فتحرص كذلك على تنفيذ ما أشار إليه المعتقد في حالة رد المنخل ليلاً. وهو ما يدفع نحو مزيد من الروابط الاجتماعية والعلاقات . كما تفيد الدراسة أن عدم الالتزام من قبل أحد الطرفين يلقي ما يضر بهذه العلاقة ولا يدفع نحو مزيد من تبادل المنفعة .

ومن الجدير بالإشارة التزام بعض المجتمعات الصارم بهذا الإجراء حيث يرفضون تماماً إقراض المنخل ليلاً حتى لا يقع الضرر على المقترضة.

«الغريال أو المنخل ما يطلعش خالص بالليل كل البلد عنتنا متطلعوش بالليل خالص، بالليل ممنوع ، الغريال والمنخل والابرة»^(١).

وعلى عكس هذا تشير إحدى إخباريات القرية رقم (٣) (بنو متريف) إلى عدم التزامها الصارم بهذه الممارسة.

«والله يا بن الناس احنا ما بننجش لما واحدة تستلف منى المنخل بالليل، أصل الكلام ده سلفة عرب زمان مش دلوقت»^(٢).

١- إخبارية رقم (ب/ ٩) .

٢- إخبارية رقم (أ/ ٢) .

ويبدو من خلال ما أوردته الإخبارية أن هناك إشارات قد تنبئ بإمكانية التخلي، ولكن قد يستغرق فترة زمنية طويلة نظراً لما سبق أن أسلفنا .

وتشير الدراسة الميدانية إلى اعتقاد يدور حول المنخل أو الغريال يسير في هذا الاتجاه من المعتقدات ، حيث تشير الإخباريات إلى أهمية منع الأطفال من اللعب بتارة المنخل الخشبية داخل الدار، حيث درج الأطفال على الاستعانة بتارة المنخل المستهلكة للعب بها ، حيث يمكن دفع تلك التارة باليد أو بواسطة عود من الحطب، لتجرى أمام الطفل على نحو ما تدور العجلة. ويطلق الناس في المجتمعات المختلفة على ما يقوم به الطفل حيال التارة أنه «بيفر» التارة ، ويعتقدون أن ما يقوم به الطفل يدعو إلى فراغ الدار من سكانها.

«لو عيل صغير بيفر تارة المنخل أو الغريال ف البيت نمعنو، ومنخلهوش يعمل
كده أصل ده معناه أنه البيت يتفر من اللى فيه»^(١).

نتائج الفصل

- ١- تتشابه العمليات الخاصة بتجهيز الحبوب للطحن بين قرى الدراسة ، وذلك انطلاقاً من حرص كافة المجتمعات القروية على خلو مكون الخبز من أية شوائب قد تؤثر على شكل أو طعم الرغيف ، وتبعاً لهذا فقد تشابهت الأدوات اللازمة لتلك العمليات.
- ٢- تعد العمليات المتعلقة بتجهيز الحبوب للطحن عمليات نسائية خالصة، ويعاب على الرجال المشاركة فيها.
- ٣- استعان أفراد قرى وسط وجنوب، وجنوب شرق، وجنوب غرب الدلتا بالطبقة كأحد مكونات الخبز.
- ٤- تعد تنشئة الفتيات على المهارات والخبرات الخاصة بتجهيز الحبوب للطحن: أمر واجب على الأم، ويعاب عليها تقصيرها في نقل تلك الخبرات.
- ٥- خلصت الدراسة بأن الاختيار بين البدائل- إذا توفرت- لاتحتكم فيه ضوابط جمعية صارمة وقاطعة ، إذ تتدخل كثير من الاعتبارات الذاتية لكل أسرة ، والتي تحددها القائنات على المهمة، ويوكل إليهن اتخاذ القرار في الاختيار فيما بين تلك البدائل ، والذي تتخذته بناءً على النتيجة التي تريها ملائمة لظروفهن وظروف بيوتهن، وليس معنى هذا عدم وجود اتجاه جمعى ناحية الأنسب والأوفق ، إلا أن عدم الالتزام به لايلقى أى اعتراض جمعى.
- ٦- يسهم العلم الحديث بما يتيح من تطور تكنولوجى فى سرعة التغيير نحو الآلات التي تؤدى إلى نتائج أفضل ، من حيث سرعة الإنجاز ومسايرة الازدياد المطرد فى عدد السكان، مما يستوجب ملاحقة سريعة لمتطلباتهم الحياتية اليومية، وعلى رأسها حاجاتهم الملحة لرغيف الخبز كل يوم وعلى مدار وجبات اليوم .
- ٧- يحاول أفراد الطبقة العليا وضع رموز غير لفظية تخص طبقتهم، ويختلفون بها عن بقية أفراد المجتمع، وذلك من خلال تكرار عملية غسيل القمح بالمانزل مرة أخرى بواسطة الخدم . (القرية رقم٤) .
- ٨- تعود عملية النخل اليدوى بواسطة النساء دون الرجال، إلى أصول مصرية قديمة، وكذلك الطرق التي تتم بها تلك العملية، فضلاً عن شكل الأدوات المستخدمة (المانخل) ،

التي لحقت بها بعض التغيرات التي تخص الخامات المكونة لها والطرق المتبعة في صنعها .

٩- يحرص أفراد المجتمعات القروية - وخاصة ربات المنزل- على إيجاد وظائف للمخلفات كنوع من الترشيد الاستهلاكي ، ونلاحظ ذلك من خلال الاستعانة بمخلفات نخل الذرة في إطعام الحيوانات والطيور.

١٠- أدى اتساع دائرة اتجاه القرى المصرية- وخاصة قرى البحث- ناحية سوق الشراء والاقتناء إلى تنازل أفراد تلك القرى عن ما تتيحه البيئة من إمكانيات يمكن الاعتماد عليها في تسيير أمور البيت، لصالح ما تتيحه تلك الأسواق من أدوات وفوارغ لأشياء بعد قيامها بمهمتها الأولى.

١١- تسرى بين جميع قرى البحث بعض المعتقدات التي تتعلق بإقراض المنخل ليلا إلا أن الدراسة قد خلصت إلى أن هناك إتجاه نحو عدم تبني تلك المعتقدات خاصة بين المتعلمات اللاتي اتجهت أفكارهن نحو الرشد العقلي ولايتقيدن أو يملن إلى ذلك الفكر الغيبي الذي أصبح لايتفق ومكتسبات العقل الرشيد.

الفصل الرابع العجن

نتناول في هذا الفصل العادات المتبعة في عجن الدقيق، والضوابط التي تحكمها ، والإضافات التي تلزم للعجين (كالخميرة والملح) ، والأقوال المصاحبة للعجن، وكذلك الأدوات اللازمة لإتمام هذه المهمة . كما نهتم بالكشف عن ملامح التغير التي طرأت على تلك العادات، والعوامل التي تدفع نحو هذا التغير. فضلاً عن اهتمامنا بالبحث في عناصر الاتفاق والاختلاف - بين قرى الدراسة- فيما يتعلق بهذه العادات . وفيما يلي نعرض تفصيلاً لهذا الموضوع .

أولاً : الخميرة

الوظيفة الأساسية للخميرة في صناعة الخبز هي تخمير أو انتفاخ العجين بواسطة ثاني أكسيد الكربون، الذي تكونه الخميرة . وهو ما ينتج خبزاً مسامياً ، كما أنها تضيف إلى الخبز مذاقاً مستساغاً . «والخمائر عبارة عن فطريات دقيقة وحيدة الخلية توجد في أماكن كثيرة مختلفة في الطبيعة مثل أسطح الفواكه والنباتات وأوراقها، كما توجد في الهواء، وعند نموها وتكاثرها على المواد السكرية فإنه يتم تخمرها ، وينتج عن هذه العملية الكحول وثاني أكسيد الكربون»^(١).

«وقد عرف المصريون القدماء الخميرة والتخمير واستخدموها في صنع الخبز منذ أقدم العصور، وهناك كثير من الأدلة التي تؤكد ذلك، فعند فحص أقدم آثار الخبز المادية والتي ترجع إلى العصر الحجري الحديث، والتي عثر عليها في البداري وجد أنها مسامية الشكل، كما أثبتت التحاليل والاختبارات التي أجريت على عينات الخبز المصري القديم في متحف برلين وجود مادة تخمر بها. وقد أوضحت بعض المناظر لصناعة الخبز : عملية تخمر العجين

١- وليام بوبن ساراز، علم الأحياء الدقيقة، ترجمة صلاح الدين طه، القاهرة، ١٩٦٢ ، ص ٥٢ .

حيث تبدو الأواني الكبيرة المليئة بالعجين وهي موضوعة في جانب حتى يتم تخميرها ، وتظهر بعض هذه الأواني وقد اختمر بها العجين فزاد وارتفع حتى أنسكب جزء منه على حافة الإناء»^(١).

وقد حرص المصريون المحدثون على إضافة الخميرة إلى عجين خبزهم حتى اليوم. وقد اهتمت الدراسة الميدانية كل الاهتمام بتتبع العادات المرتبطة بإعداد الخميرة، وكيفية تخزين أرغفة التخمير، وإمكانية اقتراضها من أخريات، وكذلك تخمر العجين في يوم «النقطة»، من خلال المعلومات الميدانية التي حصلت عليها؛ بواسطة الإخباريين والإخباريات بقرى البحث.

١- تجهيز الخميرة للعجين :

أجمع الإخباريون على اصطلاح «تربية» الخميرة للإشارة إلى تجهيز الخميرة البلدى لإضافتها إلى العجين، وربما يعود هذا الاصطلاح نتيجة لحالة النمو التي تصاحب عملية تخمر عجينة الخميرة بعد إعدادها.

وتشير الإخباريات إلى الضوابط التي تحكم ذلك التجهيز أو الإعداد، حيث يلزم أن «تربى» الخميرة البلدى في الليلة التي تسبق العجن- والذي يتم فجر اليوم التالي- حتى يتم التخمير .

«نربى الخميرة م العشه °، لازم العجين يبقى الصبح يدري، لازم تصوم متربيه،

لكده للعجين ميخمرش، تصوم الليلة بحالها متربيه ، الكلام ده بالنسبة للخميرة البلدى».

ويتم تجهيز المياه اللازمة حيث يتم تسخينها بدرجة تسخين متوسطة ما بين ٣٠ : ٥٠ °م . وتفسير الإخبارية رقم (١ / ٤) أنه لايلزم في فصل الصيف تسخين المياه حيث أن درجة الحرارة التي تكون عليها المياه في هذا الفصل تصلح لإتمام التخمير .

كما يفضل إضافة بعض الملح ليساعد مع الماء الفاتر على تفكك رغيف الخميرة الذي يكون في حالة من الجفاف، حيث أنه يكون قد استقطع من العجين السابق منذ حوالى خمسة عشر يوما، وتم تخزينه في بعض الدقيق بفرض الاستعانة به وقت الحاجة إليه.

١- إيمان محمد المهدي، الخبز في مصر القديمة حتى نهاية الدولة الحديثة، مرجع سابق، ص ١١٦ .

ويلزم كذلك «مشاهدة» الدقيق الذى يُعجن بالخميرة ، ويقصد بالمشاهدة إعادة نخل الدقيق تحسباً لما يمكن أن يكون قد علق به أثناء تخزينه .

وتشير الإخباريات إلى أن دقيق النرة هو الأكثر ملاءمة «لتربية» الخميرة نظراً لأن هذا النوع من الدقيق يساعد على سرعة التخمر .

«لازم الخميرة تتربى بدقيق دره، الدرہ بيلخيلها تخمر، حتى ولو كانوا هيعجنوا عيش قمح»^(١).

كما يرى أفراد مجتمعات البحث ضرورة طهارة السيدة التى تقوم بإعداد الخميرة أو بتجهيزها ، حيث يعتقد بأن نجاستها تؤثر بشكل مباشر على النفع الذى يأملونه لعجنهم ثم خبزهم ، هذا النفع الذى يأملون أن يساعدهم الله فى حدوثه. وقيام امرأة بها نجاسة على الإعداد قد يؤثر فى رضا الخالق عن العملية برمتها، فيؤثر ذلك على جودة الخبز المصنوع . كما يمكن أن يؤثر فى الضرر بالعجن وانسكابه على الأرض، أو الضرر الذى يمكن أن يصيب القائنات على العجن أو الخبز. وتشير الإخباريات إلى أن عدم الالتزام بهذا القيد يعد مخالفة مقصودة ، حيث أن اختيار وقت إعداد الخميرة تحده ربة المنزل، ولذا وجب عليها إسناد تلك المهمة إلى إحدى سيدات المنزل غير النجسات . فضلاً عن أن هذه العملية لاحتاج جهداً كبيراً كعملية العجن مثلاً والتي تحتاج إلى مهارة وقوة إحدى السيدات القادرات على القيام بها، ومن خلال ذلك أوجبت المجتمعات المدروسة أهمية الالتزام بشرط طهارة القائمة على إعداد الخميرة.

غير أن إحدى الإخباريات، الإخبارية (أ / ٢) تشير إلى بوادر التحلل من هذا القيد، وربما يعود ذلك إلى أن الإخبارية تنتمى إلى أسرة نوبية ، وقد ألحقت قنيتها بالتعليم الجامعى، الذى ربما يأخذ بهن إلى المدن البعيدة ، لتخالو الدار منهن فى أوقات كثيرة. الأمر الذى دفع بالإخبارية نحو الاعتماد على نفسها فى الأمور المتعلقة بإعداد الخبز. كما أجبرها بل ودفع بها نحو التحلل من قيد الطهارة أثناء قيامها بإعداد الخميرة. وربما يؤثر ذلك إلى الاتجاه الذى قد ينتشر فى كثير من الأسر الأخرى، مدفوعاً بنفس الدوافع ومتأثراً بنفس العوامل، التى

تجعل التقيد بالمفاهيم السابقة حول أهمية الطهارة ، أمراً قد يدفع بصاحبه الدار نحو اللجوء إلى أخريات يقمن بما يجب أن تقوم به بنفسها. وهو ما يجعلها أقدمت على تجريب التفاضل عن القيد وكما تقول فإن النتيجة جاءت لصالح التحلل منه .

«اللى بتعمل الخميرة لازم تبقى طاهرة، اللى بتعجن مش لازم تبقى طاهرة، أصل اللى بتعجن دى يمكن تتزنق وهى بتعجن، أى حد يربى الخميرة بس يبقى إيه نضيف. إنما دلوقت بقينا نعمل كدهو بالبركه، وماغيش أى حاجة بتحصل»^(١).

وتتلخص عملية إعداد الخميرة فى تنظيف الوعاء الذى تتم فيه ، وكما تشير الإخباريات أنه كان وعاءً فخارياً مناسباً لهذه العملية «شاليه صغيره»، ونظراً لعدم إمكانية الحصول على هذا النوع من الأوعية حالياً، فيمكن الاستعانة بأى وعاء مناسب، ثم تقوم السيدة بتفكيك زرات رغيف الخميرة الجاف- الذى يكون فى حجم البيضة- بواسطة الماء الفاتر والملح، حتى يتم تحله تماماً فى الماء، ثم تبدأ فى نخل كمية من دقيق الذرة تقدر بحوالى كيلو جرام على الماء المخلوط بالخميرة، والذى يكون مناسباً لعجن كمية الدقيق، ثم تقلب الخليط ليصبح على شكل عجينة. وهنا تبدأ فى تنظيم شكل العجينة لتستقر فى الجزء الأسفل من الوعاء، ليتسنى لعجينة الخميرة الارتفاع بالقدر الذى تسببه عملية التخمر.

وتشير بعض الإخباريات إلى اعتيادهن وضع بصلة فى عجينة الخميرة بعد إتمام عجنها، حيث يتم تقشير البصلة وغسلها جيداً ، وزرعها من اتجاه جنورها فى وسط العجين، وتفيد الإخبارية رقم (١ / ٢) أن هناك بعض المعتقدات التى كانت ترتبط بوضع البصلة فى عجين الخميرة ، حيث تشير إلى أنه كان يلزم عدم نزع جنورها عنها. إذ يؤدى نزع الجنور إلى عدم جودة الرغيف الذى يصنع من عجين تلك الخميرة.

«كانوا يغسلوا البصلة كده، ويقشروها ، ويحطوها بزعبها^(٢) كده ، ولازم زعبها يتتيه فاضل، يقولك كلام تخاريف بتاع زمان، يقولك لو قطعت زعبها، العيش ما يقبش، ولو قطعت زعبها العيش يقور»^(٣).

١- إخبارية رقم (١ / ٢) .

(٢) زعبها : المقصود جنورها .

٢- إخبارية رقم (١ / ٢) .

كما تشير نفس الإخبارية إلى أن وضع البصلة في عجينة الخميرة كان له غرض آخر، ووظيفة أخرى، حيث كانت بمثابة المقياس الذى يتم من خلاله معرفة مدى التمدد الذى حدث للعجينة نتيجة لإضافة الخميرة البلدى بها، إذ أن ارتفاع العجين وابتلاعه للبصلة بكاملها دليل على جودة الخميرة وتمام التخمر، أما عكس ذلك فهو ما يشير إلى ضعف الخميرة فى أداء مهمتها .

«الخميرة لما تخمر تقطى البصلة، تعرف أن الخميرة خمرت، ما غطت البصلة يقولوا الخميرة دى وحشه مغطت البصلة ما شلتش»^(١).

ويتفق الإخبارية رقم (١ / ٤) فيما ذهبت إليه الإخبارية السابقة غير أنها تختلف معها فى أهمية نزع جنور البصلة قبل غرسها فى العجين، وكذلك فيما أشارت إليه من معتقدات تدور حول هذا النزاع .

أما الإخبارية رقم (ب / ١١) قرية «برج رشيد» فى أقصى الشمال الغربى للدلتا فتشير إلى أنها وغيرها من نساء القرية لم يعتدن وضع البصلة بالخميرة ، وترى فى هذا الإجراء مخالفة، حيث أن رائحة البصلة قد تتسبب فى تلف رائحة العجين «لا البصلة تصن»، لكنها تشير فى نفس الوقت إلى اعتيادها وضع «فص توم» بدلا من البصلة فى قلب عجينة الخميرة، بغرض أن يتولى الثوم امتصاص رائحة الحامض التى تنتج عن عملية التخمر. كما تصيف أنهم كانوا يحرصون كذلك فيما مضى على إضافة قليل من مسحوق الشطة على عجينة الخميرة، بغرض وصول الرغبة إلى الشكل الأمثل والطعم المناسب .

«لما نزيوا الخميرة بالليل كنا نخط فص توم ف الخميره عشان متبقاش ريحة الميجنه خميره، متبقاش حضه ، يقوم فص التوم ياخذ ريحة الحامض ، وكنا نخط حصوة شطيطه آل علشان العيش يقب ما احنا عايزينه قلاب وحلو كده»^(٢).

١- إخبارية رقم (١ / ٢) .

(٢) ماشالنتش : أى أن العجين لم يرتفع ولم يتمدد نتيجة للتخمر.

٢- إخبارية رقم (١ / ٢) .

٣- إخبارية رقم (ب / ١١) .

وتقيد الإخبارية (ب/ ٥) بمعرفتها لأهمية وضع البصلة فى عجينة الخميرة ، وذلك من خلال ما تلقته من الجارات والصديقات . إلا أنها لم تلتزم بهذا الاجراء . نظراً لأنها فى مطلع حياتها بعد زواجها لم تلحظ أن أم زوجها تحرص على ذلك ، حيث كانت تتولى بنفسها «تربية» الخميرة، ولم يؤثر ذلك بالسلب على العجين أو الخبز الناتج عنه، ومن هنا لم تتقيد بهذا الإجراء.

ويبدو من خلال ما سبق أن الدافع نحو تغيير بعض العادات المتبعة فى الإجراءات المتعلقة بإعداد الخميرة أو غيرها من الأمور التى تخص الخبز، يأتى غالباً من خلال التجارب التى تقدم عليها إحدى السيدات ، التى تجبر- فى بعض الأحيان- على التخلّى عن ما وثقت فى صحته بل وأهمية الالتزام بحدوده ، غير أن الحالة التى تكون عليها تدفعها إلى التجربة ، ويكون نجاح تجربتها فى عدم المساس بجودة الرغيف ، دافعاً لاستقطاب أخريات يثقن فى مهارتها، وحرصها على سلامة شكل رغيف الخبز الذى تنجزه . فتتسع دائرة التلقى بالقدر الذى تؤثر به صاحبة التجربة فى المحيطات بها من النساء كالجارات والصديقات والقريبات .

٢- تخزين الخميرة :

اعتاد الناس فى قرى الدراسة على تخزين الخميرة ليستعينوا بها عند حاجتهم إليها. ويتم ذلك التخزين بعد الانتهاء من العجين . وبعد تمام تخمره ، تقوم إحدى سيدات المنزل باقتطاع جزء صغير منه، لايتمدد حجم بيضة الدجاجة ، وتعمل على تحويل هذا الجزء إلى شكل الكرة، ثم تقوم بدسها فى بعض الدقيق، حتى تمنع تعرضها للهواء الذى يمكن أن يفسدها . وتشير بعض الإخباريات إلى إمكانية إتمام ذلك القطع بعد الانتهاء من «الخبز» ، حيث يستعان بمابقى فى الوعاء الذى يضم العجين لهذا الغرض.

وتشير الإخبارية رقم (أ / ١) إلى أهمية أن يقطع «رغيف» الخميرة من عجين خبز النزة الذى يقلب عليه نسبة دقيق النزة، حيث يكون هذا النوع من العجين بعد جفافه، أكثر استجابة للزوبان بالماء عند إعداد أو تجهيز الخميرة.

وهذه الطريقة فى حفظ الخميرة البلدى تضمن وجودها الدائم والمستمر عبر السنين، حيث يسلم كل عجين العجين الذى يليه طاقة تخمره، وتخزن لمدة تتراوح بين عشرة أيام وشهر كامل، حسب الموعد الذى تحدده صاحبة الدار لعجن ما يناسب عدد أفراد المنزل. هذه الكمية والموعد يتحددان بناءً على مجموعة من العوامل أو الاعتبارات من أهمها عدد أفراد المنزل ، وما

يضعه المنزل من النسوة والبنات المشاركات في عملية العجين والخبز، وإمكانات الاستعانة بلخريات مستأجرات أو مساعدات، ومخزون الدار من الحبوب . إلا أنه كان من المهم أن تحرص السيدة على تخزين الخميرة لتستعين بها وقت طلبها على مدار حاجتها المستمرة للعجين والخبز خلال السنة وكل سنة.

وتشير الإخبارية رقم (٧ / أ) عزبة «الشيخ يوسف» دهلية، وتؤديها إخباريات القرى الشمالية الغربية من الدلتا القرى رقم (٩ . ١٠ ، ١١) بأنها اعتادت أن تجدد خميرة خبزها كل عام . ويكون هذا التجديد في يوم محدد هو ما يوافق ١١ من شهر بؤونة في التقويم القبطي . وتضيف الإخبارية أنها وغيرها من نساء القرية ، يحسن لهذا اليوم، وعند حلوله يعجنون خبزهن لهن أن يضمنن إلى ذلك العجين أية خميرة . ويطلقن على هذا اليوم «يوم النقطة» . وتقول الإخبارية أنها تقطعن من هذا العجين قطعة صغيرة تقوم بتخزينها ، لاستخدامها في العجين التالي، ثم تقطعن منه للعجين الذي يليه وهكذا .. حتى يمر العام ويأتي يوم «النقطة» من جديد ، ليتم تجديد الخميرة للعام القادم من عجين هذا اليوم .

«الخميرة البلدى دى اللى هى يوم النقطة، النقطة دى بتنزّل يوم ١١ بؤونة ، نقوم نعجن حتة عجينة كده بالليل ونسيبها ، نصبح الصبح نلقيها خمرانه من غير خميره، نعجن عليها بقى العجين كله طول السنه، لتانى سنة بقى، كل ما نخبز نقطع حتة، ونكلكها»^(٥) ونعيّنها في شوية دقيق، ف صفيحه ف طبق أى حاجه لغاية ما أعوزها»^(٦).

وتقف حدود فهم الإخبارية ليوم «النقطة» على أنه ذلك اليوم الذى تنزل فيه النقطة على الأرض لتخمرها، وهى إرادة ربانية لصالح الزراعة والمزارعين .

«النقطة دى بتنزّل ع الأرض تخمرها بالنسبة للزراعة، تنزل من عند ربنا، وبتنزّل بروه ع العجين تخمره»^(٧).

وهو فهم لا يبتعد كثيرا عن كونه عيداً قبطياً قديماً كان يحتفل به الأقباط في يوم ١٧ بؤونة، وليس في يوم ١١ بؤونة كما ورد في حديث الإخبارية .. يقول «سعد الخادم» في هذا الصدد

(٥) نكلكها : أى تضمها إلى بعضها البعض في كتلة واحدة مستديرة كروية.

١- إخبارية رقم (٧ / أ) .

عيد النقطة هو عيد قديم كان يُحتفل به يوم ١٧ بؤونه من كل عام. وكانت الفكرة السائدة أن في هذا العيد يسقط الملاك ميخائيل في ماء النيل نقطة من الماء المخمر، فيرتفع منسوب النيل ويحدث الفيضان، أما الفلاحون فيعجنون ليلة النقطة في ماجور طين من شاطئ البحر (النيل) فإذا وجدوا ثاني يوم أن الطين اختمر، يعتقدون أن النيل سيكون وافيًا، أما إذا أصبح الطين مشققًا فإنهم يقولون إن السنة شراقي، وأغلبهم يعتقد أن العجين في هذه الليلة يخمر دون خميره^(٢).

وتختلف إخباريات القرى رقم (٩، ١٠، ١١) على إطلاق اسم يوم النقطة على اليوم الموافق للحادي عشر من بؤونه ويطلقون على هذه الظاهرة «نزلة المبروكة»، ولا يختلفن في أن العجين يختمر في هذا الموعد، دونما إضافة خميرة إليه. وربما يعود اختيارهن لـ «نزلة المبروكة» كبديل ليوم النقطة نتيجة للتشاور الذي يعتري أهل هذه المناطق بالنسبة للأسماء التي ربما يدفع تكرار استخدامها إلى الموت والخراب، ومن خلال الملاحظة الميدانية لاحظ الباحث عزوفهن عن استخدام كلمة «طين» ويستبدلونها بكلمة «حنة» كما ورد ذلك في الفصل الخاص بالتخزين والمخازن. وقد ربط أهل المنطقة اصطلاح «النقطة» بالمرض المفاجئ الذي يؤدي إلى الموت «فلان جثله نقطه راح فيها».

«كنا احنا زمان نحسبو للمبروكة دي ليلة ما تنزل، نربو الخمائر ليلة المبروكة،

نعجنوا العجين ليلة المبروكة نصبح نلاقه خمران لوحده، نشيل منه خميرة طول السنة»^(٣).

كما تشير الإخبارية رقم (ب / ١١) إلى أن «نزلة المبروكة» قد تؤدي إلى تلف العجين، مما يؤثر على شكل رغيف الخبز، وذلك إذا لم تتمكن القائمة على العجين من حساب يوم نزولها، فتضيف إلى العجين الخميرة التي تساعد على تخمره، فينتج عن ذلك ازدياد نسبة التخمر فيه، فيتفكك العجين ولا يماسك.

١- إخبارية رقم (٩ / ٧).

٢- سعد الخادم، الفن الشعبي والمعتقدات السحرية، سلسلة الألف كتاب (٤٨٨)، مكتبة النهضة المصرية، القاهرة، بدون تاريخ، ص ٤٢.

٣- إخبارية رقم (٩ / ١١).

«هى بتيجى كده، يعنى مثلاً أنا خبزت اليوم الفلانى وبعدين طلع الخبز بتاعى مش كويس، ماهوش شاطر ، تقوم واحدة تقوللى ما هى المبروكه نزلت، يبقى العيش يقب جنب وجنب لآ، تلاقى العجين يفور كده ويفرك وميقاش فيه روح، تقوم لما تيجى تشطع وترحر كده متعرفش»^(١).

وهناك طريقة أخرى لتخزين أو استبقاء الخميرة ليتمكن الاستعانة بها فى تخمر العجين الذى يليه . تتلخص تلك الطريقة فى قيام إحدى سيدات المنزل بعد الانتهاء من عملية الخبز باستبقاء جزء يسير من العجين لايتعدى حدود ما يمكن أن تحمله كف اليد الواحدة، ثم تعمل على دهان حائط (الشاليه) الداخلى بهذا القدر من العجين. ثم تقوم بتغطيتها بالخرق النظيفة، وتحكم تلك التغطية بحيث لاتمكن الهواء من الدخول إلى (الشاليه) وإفساد الخميرة ، كما يمكن لها أن تقلب الوعاء بحيث تقابل فوهته الأرض، الأمر الذى يساعد كذلك على عدم تسرب الهواء إلى الخميرة .

وعند الاستعانة بها فى العجين التالى يتم تنويب العجين الجاف الذى علق بحوائط الوعاء الداخلى ، بواسطة الماء الفاتر، وتمر بقية الخطوات كما سبق الإشارة فى إعداد أو تجهيز الخميرة .

ومن الجدير بالإشارة انتشار هذه الطريقة فى جميع قرى الدراسة. أو على وجه الدقة معرفة إخباريات كافة القرى بها، دون الالتزام بتنفيذها فى بعض القرى، ومنها القرية رقم (٣) والقرية رقم (١٢) . نظراً للتماس الحديث للقرية الأولى بالمجتمعات الريفية القديمة، وكذلك لجوء أفراد القرية رقم (١٢) المبكر ناحية الاعتماد على ما تنتجه المدن القريبة (مدينة دمياط) من خمائر جاهزة نظراً لنسبة الصيادين الغالبة على سكانها وما يستتبعه ذلك النشاط من احتكاك يومي بمدينة دمياط.

ومن الملاحظ كذلك اختلاف القرى المدروسة من حيث زمن لجوئهم إلى تلك الطريقة حيث يفيد إخباريو القرية رقم (٥) بأن هذه الطريقة قد استقرت بين السكّان واستمرت إلى وقت قريب وحتى ظهور الخمائر الجاهزة «الخميرة البيرة» ، كما يفيد إخباريوها بانتشار تلك الطريقة بين سيدات القرية دون الطريقة السابقة التى تلغ بتخزين «رغيف الخميرة» فى النقيق.

«الحكاية دى كانت منتشرة عند الناس كلها ف البلد هنا بدون استثناء»^(١).

فى حين تشير إخباريات القرى (١ ، ٢ ، ٤ ، ٧) إلى اندثارها التام منذ زمن بعيد، منذ ما يزيد على أربعين عاما، ويفيدون بأن استبقاء أرغفة التخمر كانت الطريقة البديلة لها والتي حلت محلها .

ولاستطيع الدراسة أن تجزم بشكل قاطع التغير التام ناحية تخزين أرغفة الخميرة عند كل أسر هذه القرى . فقد يكون هناك من تمسك بها ووجد فيها الطريقة المناسبة التي اعتاد عليها ووثق فى صحة النتيجة التي تؤديها . وقد تنحصر تلك الأسر فى البعض القليل ممن لا يستجيبون عادة إلى التغير والتمثل بالآخرين . إلا أننا نستطيع أن نستشف من خلال ما ورد فى حديث إخبارى تلك القرى، أن الاتجاه الجمعى كان لصالح التغير نحو الاستعانة الحديثة بالخميرة الجاهزة «البيرة».

كما يشير إخباريو القرى (٦ ، ٨ ، ٩ ، ١٠ ، ١١) إلى أن الطريقتين السابقتين تم الاستعانة بهما فى تلك القرى بشكل متوازن ، ففى حين لجأت بعض الأسر إلى إحداها ، لجأ البعض الآخر إلى الأخرى. إلا أن الدراسة قد أثبتت سبق طريقة استبقاء الخميرة على حائط الوعاء على الطريقة الأخرى حيث تفيد الدراسات التاريخية بأن أصول تلك الطريقة ترجع إلى العصور الفرعونية القديمة كما تشير إلى ذلك «إيمان محمد المهدي» حيث تقول: «كما يبدو أن المنازل كانت فى استعداد دائم للعجن بالاحتفاظ بالخميرة التي غالبا ما كانت خمائر برية (طرق تخمير بدائية) ، بمعنى احتفاظهم فى المعاجن ببقايا العجين ، حتى تستخدم كخميرة فى المرة القادمة ، كما يحدث حاليا فى أفران الخبز البلدى ، وفى بعض قرى الريف»^(٢).

٣- اقتراض الخميرة :

تحرص المجتمعات القروية- التي تم اختيارها لإجراء هذا البحث كغيرها من القرى المصرية- على اللجوء المتبادل فيما بين الأسر للحصول على ما ليس لدى إحداها، فى شكل اقتراض مؤقت ، إذ يندر أن يحتوى منزل على كافة حاجاته اليومية المنزلية ، الأمر الذى كان يدفع نحو الترابط والتكامل الاجتماعى، كنتيجة حتمية للحاجة المستمرة للآخر.

١- إخبارى رقم (١ / ٥) .

٢- إيمان محمد المهدي، الخبز فى مصر القديمة حتى نهاية الدولة الحديثة، مرجع سابق، ص ١١٩ .

وكانت الخميرة البلدى اللازمة لتخمير العجين واحدة من أشكال الحاجة المستمرة للطلب من أخريات ، نظرا للحاجة المستمرة لإعداد الخبز. إذ أن خلو البيت منها أمر وارد في حكم الجماعة ، نظرا لإمكان فساده (تعفنها) نتيجة لتعرضها لبعض الهواء.

ولم يكن الاحتياج إلى اقتراض الخميرة يشكل عيباً أو تقصيراً من جانب المقترضة، ولا يؤثر بأي حال من الأحوال على إمكاناتها المهارية في إدارة شؤون بيتها، حيث أنه أمر وارد تتعرض له كافة النساء مع اختلاف قدراتهن المهارية أو انتمائهن الطبقي.

بل إنه يمكن القول أنه على العكس من ذلك فإن السيدة التي يطلب منها الخميرة كانت ترحب كل الترحيب بإقراض خميرتها لأخريات ، نظراً لما ساد بين السيدات من الموصفات التي يجب أن تتوافر في صاحبة الخميرة . حيث يرى البعض أنها يجب أن تتحلى بصفات أخلاقية حميدة «واحدة إنت بتريدها ، عندها إخلاص ، نضيفه ، وليه أميره». ويرى البعض الآخر أنها يجب أن تكون ماهرة في صنع خبزها . «هاتو الخميرة من عند فلانة، أنا شفت العيش بتاعها قاب وعلو».

وانطلاقاً من تلك المفاهيم لم تكن واحدة تتأخر عن إقراض الخميرة لمن تطلبها منها، إذ تشكل ثقة الطالبة في اختيارها نوع من الاعتراف بمهارتها وحسن سيرتها بين الأخريات. لدرجة كانت تدفع ببعض النساء اللاتي اعتدن اللجوء إليهن لطلب الخميرة إلى تخزين أكثر من قطعة لسد حاجة الأخريات إلى خميرتهن .

«لما الواحدة تاخذ على إن الناس بتيجي تاخذ منها الخميرة ، تقوم تحوش سبعة ثمانية لى له النصيب ، كل ما تيجي تخبز تحوش سبعة ثمانية»^(١).

تنفرد القريتان (٢٠١) (قريتان متلاصقتان)، بمنح طالبة الخميرة لها ، دون انتظار لردّها. في حين تشير إخباريات بقية القرى إلى أهمية رد الخميرة إلى صاحبتها بعد انتهاء المقترضة من أداء حاجتها، حيث يجب عليها أن تعيد جزءاً من عجين خبزها «خميرة» إلى السيدة التي اقترضتها منها.

«واحدة جايه تخبز تجول إيني الخميره والنبي، خدى ياخى الخميره، تعجن وتربى عليها وتجييبها تانى مطرحها ، كات لها وعايه كده تترى فيها وعايه فخار، معش حد بيعمل كده دلوقت خالص»^(٢).

١- إخبارية رقم (١ / ٢) .

٢- إخبارية رقم (١ / ٢) .

«لازم أدبه لها تانى، لأنها معندهاش غير رغيف واحد»^(١).

ويلزم كما سبق الإشارة حفظ الخميرة من التعرض لهواء الجو، وإذا كانت تحافظ المقترضة وصاحبته على تغطيتها بشكل محكم أثناء انتقال الخميرة عبر الدارين .

أشار «سعد الخادم» فى كتابه عن الفن الشعبى والمعتقدات السحرية إلى تقليد اتبع فى مصر حتى أواخر القرن التاسع عشر وهو ما يفيد بعدم إغارة الخميرة بعد غروب الشمس فيقول: «وكانت التقاليد الشعبية فى مصر حتى أواخر القرن التاسع عشر تقول أن من العوائد القديمة عدم إغارة الخميرة بعد غروب الشمس، وإذا احتاج الأمر قدومها ومعها قليل من الملح، والمرجح أن يكون الأصل فى التقليد هو الرغبة فى صيانة بركة الخميرة، أو بالأحرى المحافظة على طاقته الكامنة أو الأرواح المتقمصة شكل الخميرة، مع ضمان عدم جنوحها للشر، ولأسيما فى ظلام الليل أو بعد غروب الشمس ، مما يحتاج إلى تعويذة على هيئة فص ملح يمنع الشر عنها»^(٢).

وعلى الرغم مما ورد من تفسير اعتقادى لذلك الإجراء المتبع لعدم إقراض الخميرة ليلا، دون أن يضاف إليها بعض الملح، فإن الدراسة الميدانية لم تكشف عن اتباع الناس فى قرى الدراسة لهذا الإجراء. وربما يعود التحلل منه نتيجة للحاجة الملحة للخميرة أثناء الليل، حيث أنها تعد وتجهز ليلا، وربما تكشف للقائمة على التجهيز خلو الدار منها أو فساد خميرتها، وهنا بات التحلل منطقيا تبعا لتكرار الطلب الليلي لها . ويتشابه ما ورد فى الكتاب مع ما سبق أن أشارت الدراسة بالنسبة لاقتراض المنخل والغريال ليلا، والذي يلزم من تقديم واحد منهما أن تضع فيه كسرة خبز أو أى شئ حتى بعض الملح. وكان تفسير الإخباريات لهذا الإجراء يرمى إلى أن دخول الأشياء فارغة دون ما يدعمها، قد يتسبب فى خراب الدار، نظرا لأن صاحبة الدار تحتاج إلى أشياء ليست فى حوزتها، على الرغم من كون الأدوات كالمنخل والغريال لايتقمصها روح التخمر كما ورد فى تفسير المؤلف ، وقد يكون التشابه بين اقتراض الخميرة أو المنخل أو الغريال، دافعا نحو اختلاف الباحث مع ما ورد فى تفسير المؤلف.

تفيد المعلومات الميدانية بالاتجاه الذى أصبح يسود كافة القرى المدروسة ناحية الاستعانة «بالخميرة البيرة» أو «الخميرة الأفرنجى» ، كبديل لأنواع الخميرة البلدى التى سبق أن أشرنا إليها. ويبدو أن الاتجاه إلى هذا التغير يتدعم بالفوائد التى تنجم عن هذا التغيير. حيث أن الخميرة الجاهزة تتفوق فى طاقته التخمرية . كما تشير الإخباريات إلى أنها لا تحتاج إلى أكثر من ساعتين للتخمر، وهو ما يختصر زمن تلك العملية، حيث كان النوع البلدى يحتاج إلى

١- إخبارية رقم (٧ / أ) .

٢- سعد الخادم ، الفن الشعبى والمعتقدات السحرية، مرجع سابق، ص ٤٢ .

ليلة بأكملها حتى يتم تخمره . كما تنقلص إمكانات فساد النوع الجديد إلى أضيق الحدود . فضلا عن إمكان الحصول عليها من محال البقالة المنتشرة بالقرى بمقابل نقدي زهيد لايتعدى حدود الخمسة وعشرين قرشا . بالإضافة إلى أن اللجوء إليها ساعد على عدم اللجوء إلى أخريات لاقتراض خمائزن . ويديم كل هذه الأسباب نجاح هذا النوع من الضمائر في أداء المهمة بتفوق واضح ، حيث تأكد لدى من قمن بتجربتها في تأثيرها الإيجابي في شكل وطعم وجودة رغيف الخبز .

«كانوا ييسئلوا من جبل ما تطلع الخميرة اللى هي طازه دى ، دلوقت بدل ما روح لجارتي ، يروح أجيب بيريزه أو بخمستاشر جرش م الدكان»^(١).

كما يهم الدراسة أن تشير إلى أن التجديد الذي بدأ يطرأ على تلك المجتمعات في اتجاه النوع الجاهز من الضمائر ، قد انبعث منذ البداية اللجوء (منذ ما يزيد على عشرين عاما) من بعض القرى دون غيرها ، فقد استجابت القرى (٩ ، ١١ ، ١٢) نظرا لنشاطهم الاقتصادي الأكثر ميلا ناحية التجارة والاتصال الحتمي اليومي بالمدن الكبيرة القريبة (دمياط ورشيد) . كما سارت في نفس الاتجاه وفي فترة تالية تلك القرى الكبيرة والتي ساعد عدد سكانها الكبير على إنشاء بعض المخازن البلدية ، التي يتوافر فيها هذا النوع الجديد من الضمائر ، كما دفع إلى افتتاح عدد غير قليل من المحال التجارية (البقالات) التي حرصت على بيع النوع الجديد نتيجة لطلبات الزبائن المتزايدة عليه . القرى (٤ ، ٨ ، ٦) . ثم اندفعت قرى الدراسة الباقية ناحية هذا التجديد ، يدفع متزايد يرتكن على الفوائد التي تحققها الضمائر الجاهزة . وكذلك إمكانات الاتصال بالقرى الكبيرة المحيطة ومدينة المركز . ليشير الواقع الميداني الحالي إلى توافر النوع الجديد بجميع قرى الدراسة وأن اللجوء إليها في تزايد مستمر يجعل الاندثار التام للاعتماد على الضمائر البلدية ، بات وشيكا على مستوى كافة القرى بما تضمه من طبقات اجتماعية أو فئات مهنية ، أو غير ذلك من اختلافات بين أسر تلك القرى .

وتشير الدراسة إلى أن توافر الخميرة الجاهزة بأسواق الشراء الذي يدعمه الإقبال المتزايد عليها بما تحققه من فوائد سبق ذكرها ، دفع نحو تقلص الاعتماد على الآخر في شكل تبادل المنافع والحاجة إلى الترابط والتفاعل الاجتماعي بين أسر المجتمعات القروية . وعلى الرغم مما يبدو من خلال تلك المؤشرات الدقيقة ، فإن الاتجاه الذي تسير نحوه تلك المجتمعات هو اتجاه ناحية الأنفع والأنسب للتقدم البشري نحو المدنية ، إلا أن ذلك الاتجاه يسهم بشكل مباشر في تراجع روح الجماعة التي يعززها الاحتياج الدائم للآخرين ، بوصفهم مكملين لمتطلبات الحياة

فى كيان اجتماعى متفاعل . ويبدو أن هذا التراجع سيكون لصالح الانغلاق الأسرى فى كيان أقرب إلى الاستقلال . لتظهر بوادر الفردية وهو ما يسود مجتمعات الحضار . يدعم هذا الاتجاه كثير من الأمور الحياتية الأخرى كاللجوء إلى أجهزة الاستماع المرئية بفرض التسلى والتسرية عن هموم النفس البشرية، وهو ما أثر بالسلب فى تبادل الزيارات المنزلية لهذا الفرض دون سواه . وغير ذلك من الأمور التى لايتسع هذا المجال للخوض فى أبعادها المختلفة .

ثانياً : عملية العجن

لأتزال عملية عجن الدقيق باستخدام الماء: عملية يدوية خالصة ، الأمر الذى دعم ثبات الطريقة المتبعة لأدائها منذ أقدم العصور، كما ساهم فى التشابه الذى يصل إلى حد التطابق بين المجتمعات القروية التى أجريت الدراسة بها . بل يمكن القول بين المجتمعات القروية المصرية جميعها . وقاد إلى تلك النتيجة عدم ظهور ميكنة قادرة على أداء تلك المهمة بالقروية المصرية، على الرغم من الحاجة الملحة إليها، نظرا للجهد الذى تقوم به المرأة- فى تلك المجتمعات- لإتمامها .

وتُحدثنا الدراسات التاريخية عن ذلك الثبات والاستقرار الذى صاحب أداء تلك العملية منذ العصر الفرعونى وحتى اليوم فنقول: « اتضح عملية العجن فى كثير من مناظر صناعة الخبز، وفيها نرى أن العملية لم تتغير حتى الآن، حيث يتم عجن العجين بالأيدي وبنفس الطريقة المستخدمة حالياً فى المنازل، على الرغم من وجود بعض المناظر التى يظهر فيها العجن بالأقدام، إلا أن هذه المناظر كانت فى مقابر ملكية، حيث يتم إعداد الخبز للقصر الملكى بكميات كبيرة مثل مقبرة رمسيس الثالث»^(١).

وعملية العجن عملية نسائية خالصة لايتدخل فيها الرجال . ويعاب على أى من الرجال التدخل بالمعاونة فيها، ولكن الملاحظة الميدانية المتأنية تكشف عن بعض الحالات القليلة التى توكل فيها تلك العملية إلى الرجال، وتنحصر تلك الحالات عند البعض القليل من أفراد الطبقة العليا، الذين يولكون تلك العملية إلى الخدم من الرجال. كما يتولون مهام منزلية نسائية أخرى كفصيل الملابس.

وتتولى سيدات المنزل والبنات الكبار- دون الصغار- تلك العملية فى جميع قرى الدراسة ، حيث يحتاج إتمامها إلى جهد مهنول وحرفية فى الأداء- لاستطيع الفتيات الصغيرات حسب

Wilkinson , J., the manners and customs of the Ancient Egyptians , 3 vols . London , 1-
 , II , p. 34 . 1878

إمكانتهن الجسدية أو خبراتهن القيام بهذا الدور . إلا أنه من الثابت ميدانيا حرص كبيرات السن والأمهات على إشراك فتياتهن في المعاونة بنقل الأدوات والمتابعة لإكساب الخبرة، كنوع من التنشئة الاجتماعية ، بحيث تتدرج مراحل المشاركة حتى تتمكن الفتاة من أداء المهمة بشكل كامل . ويتأسس ذلك الحرص على التدريب وإكساب الخبرة ، على اللوم الذي يمكن أن تتعرض له الأمهات، نظير إهمالهن في تدريب فتياتهن على مهارات منزلية لازمة لإقامة حياتهن الجديدة في بيت الزوجية.

إلا أنه تبدو بعض ملامح تحلل بعض الأسر من هذا الاتجاه في تنشئة فتياتهن المتعلعات وخاصة اللائي التحقن بالتعليم العالي. ويبرر هذا الاتجاه انتشار الاستعانة بخبز الأفران، الأمر الذي لا يدعو إلى حتمية تلقين تلك الخبرات أو تلقينا ، نظرا لطموحات الفتاة وأما في تغير نمط الحياة التقليدية في حياتها الزوجية المستقبلية ، حيث أن تعليمها يؤهلها للزواج ممن يماثلها في درجة التعليم وهو ما يؤهلها للتمائل مع الحضريات من حيث شكل المسكن ، وطبيعة الأعباء المنزلية التي توكل إليها به. غير أن الدراسة تشير إلى أن هذا الاتجاه لايسود كل الأسر والمجتمعات المدروسة، لكنه اتجاه بدأ في التنامي والانتشار والسيادة، حيث أن أمهات الغد هن فتيات اليوم المتعلعات. وعلى الرغم من ذلك فإن هناك بعض الأسر التي مازالت تحافظ كل المحافظة على أهمية التلقين ونقل الخبرة إلى بناتهن المتعلعات . لكن استجابة الفتيات أنفسهن لم تعد تلقى نفس القدر من الالتزام . كما يمكن الإشارة إلى أن الاتجاه ناحية عدم الحرص على تلقين الفتيات المتعلعات المهارات المتعلقة بالعجن بدأ ينتشر بشكل أوسع عند الطبقة العليا ومنها إلى بعض أسر الطبقة الوسطى، ليؤدى ذلك إلى محاولة التماثل الذي بدأ يطمح إليه أفراد الطبقة الدنيا، خاصة عند تلقى فتياتهم للدرجات العملية والتعليمية التي تماثل به فتيات الطبقة العليا .

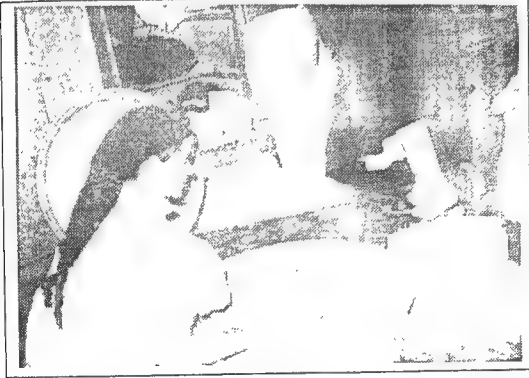
١- طريقة العجن ومراحل:

لا تختلف طريقة ومراحل العجن بين قرى الدراسة جميعها ، كما سبق الإشارة إلى ذلك. وتنحصر الاختلافات في نوع الدقيق المستخدم (قمح ، ذرة) أو نسبة الخلط بينهما، وكذلك الإضافات التي تناسب نوع وشكل وطعم وريغ الخبز. إذ نلاحظ إضافة الحلبة في بعض أنواع خبز جنوب ووسط الدلتا (القرى ١، ٤، ٢، ٦، ٨) ، وإضافة دقيق كسر الأرز في بعض قرى شمال الدلتا (١٠، ١١، ١٢) . وكذلك إضافة بعض الحليب كبديل لبعض ماء العجين عند أفراد الطبقة العليا في القرى (٤، ٢) وستهتم الدراسة كل الاهتمام بالتناول المستقيض لمكونات أنواع الخبز المختلفة في الفصل الخاص بأنواع الخبز.

كما تختلف درجة الليونة التي يكون عليها تبعاً لنوع وشكل وطريقة صنع رغيف الخبز المطلوب، وتحدد تلك الدرجة من الليونة حسب قدر الماء المضاف.

ومن خلال ما سبق يتضح أن عملية العجن ليست عملية آلية بسيطة يمكن قيام أى سيدة بأدائها، فى غياب الخبرة المكتسبة، حيث أن عدم الوعى بدقة حرفية الأداء، قد يتسبب فى تلف العجين، أو عدم ملائمته لنوع رغيف الخبز المطلوب. وفيما يلى سنعرض تفصيلاً لمراحل وطريقة العجن:

تحرص السيدات على نقاء الدقيق المستخدم للعجن من أية شوائب قد تكون علقّت به أثناء تخزينه. ولذا تجمع الإخباريات على أهمية «مشاهدة» الدقيق أى نضله مرة ثانية، للتأكد من خلوه من الشوائب، وليس بغرض تصنيف درجة نوعته؛ وهو ما تكون السيدة قد قامت به من قبل فى عملية نخل الدقيق التى أشرنا إليها فى الفصل السابق. ويمكن الاستعانة بآى نوع من أنواع المناخل الوسطى أو حتى السلك للقيام بتلك المهمة، حيث أن الغرض هو البحث عن الشوائب كالقش أو الحشرات أو غيرها. (أنظر الصورة رقم ١٤).



صورة رقم (١٤)

سيدة تقوم «بمشاهدة» الدقيق بواسطة المنخل تمهيداً لعجنه
(برج رشيد - مركز رشيد - محافظة البحيرة)
[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٥ / ٦ / ١٩٩٤]

وبعد الانتهاء من ذلك النوع من النخل، تقوم إحدى سيدات المنزل بتقدير كمية الدقيق التي يتعين معجنها، بواسطة ما يتوافر لديها من المكايل. كما يمكن الاستعانة بصفائح المسلى الفارغة للقيام بهذا الدور. وتهدف عملية التقدير إلى جانب كونها تحدد قدر العجين وما يمكن أن ينتج عنه من أرغفة، تهدف إلى تحديد نسبة خلط دقيق القمح إلى الذرة في بعض أنواع الخبز. حيث تحدد تلك النسبة القدر المطلوب لحالة الرغبة من حيث الشكل والطعم. (انظر الصورة رقم ١٥).



صورة رقم (١٥)

سيدة تقوم بتقدير كمية الدقيق التي ستستعين بها في عجينةا، بواسطة القدح

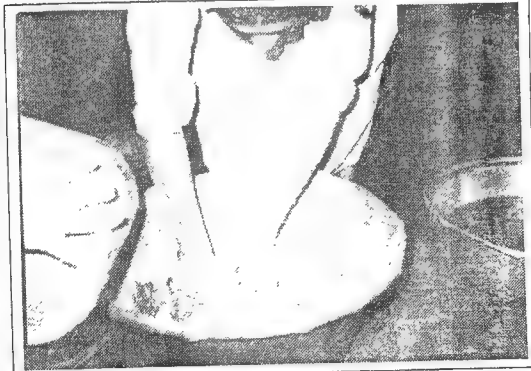
(قرية برج رشيد، مركز رشيد، محافظة البحيرة)

[قام الباحث بالتقاط الصورة في ٥ / ٦ / ١٩٩٤]

وبعد الانتهاء من تقدير كمية الدقيق بوضعها بالوعاء الذي يتم به العجن، تبدأ مراحل العجن بإضافة الماء الذي يكون قد أنيب به بعض الملح- إلى الدقيق، ويتم تلك الإضافة بشكل تدريجي، حيث تعمل القائمة بالعجن على التقليب التام لكمية الماء المضافة مع الدقيق حتى يتم لها التناكد من تشرب الدقيق لها، فتبدأ في إضافة البعض الآخر من الماء، وهكذا تستمر إضافة الماء، حتى يتأكد للعاجنة الوصول إلى درجة ليونة العجين المناسبة لنوع الخبز الذي ستنتجه. ويطلق على إضافة الماء إلى الدقيق «التشريب» أي تشريب الدقيق بالماء. (انظر الصور رقم ١٦، ١٧).



صورة رقم (١٦) سيدة تقوم بإضافة الماء إلى اللقيق (قرية برج رشيد، مركز رشيد، محافظة البحيرة)
[قام الباحث بالتقاط الصورة في ٥ / ٦ / ١٩٩٤]



صورة رقم (١٧) سيدة تقوم بتقليب اللقيق ليتشرب الماء الذي أخيف إليه (قرية برج رشيد، مركز رشيد، محافظة البحيرة) [قام الباحث بالتقاط الصورة في ٥ / ٦ / ١٩٩٤]

ثم تبدأ عملية «اللث» وهي ليست سوى استمرار لعملية التقليل ، إلا أنها في هذه المرحلة ليست بغرض تشرب الدقيق لما أضيف إليه من ماء، ولكن بغرض تداخل ذرات العجين مع بعضها البعض عن طريق تكرار عملية «اللث» . تحتاج هذه العملية لقدر من الخبرة والمهارة لادائها، وتتم بطريقة واحدة في جميع قرى الدراسة عندما يكون نوع العجين المطلوب بهذه الدرجة من اللينة. حيث تستخدم العاجنة يديها لإتمام العملية ، إذ يتعين أن تقبض كف اليد اليمنى على ما يمكن أن تحويه من العجين الموجود عند حوايط الوعاء، لتدفع به إلى وسطه ، ثم تتلقاه كف اليد اليسرى النقبضة لتدفع به إلى عمق أسفل الوعاء. وينتج عن هذا الدفع، ارتفاع العجين الذي يستقر بالقاع ليظهر عند حوايط الوعاء، فتتلقاه اليد اليمنى، وهكذا حتى تتم عملية «اللث» . وهي الركن الهام من أركان عملية العجن، إذ يضر عدم إتمامها بشكل دقيق، على سرعة تخمر العجين، وكذلك على شكل الرغيف نفسه. وتقوم العاجنة بعد ذلك بتسوية كتلة العجين التي أتمت عجنها بواسطة كف يديها . (أنظر الص، ت، ر، قه ١٨ ، ١٩) .



صورة رقم (١٨)

سيدة تقوم بلث العجين حيث تدفع بكفها اليسرى إلى عمق أسفل الوعاء، كي تستحوذ قبضة يدها اليمنى على صدر من العجين، تدفع به ناحية الوسط لتقوم قبضة اليد اليسرى بالدفع به إلى عمق الوعاء السفلى. (قرية برج رشيد ، مركز رشيد محافظة البحيرة)
[قام الباحث بالتقاط الصورة في ٥ / ٦ / ١٩٩٤]



صورة رقم (١٩)

سيدة تقوم بتسوية سطح العجين بواسطة كفى يدها تمهيدا لرشه بالدقيق وتركه الفترة اللازمة لتخمره .

(قرية برج رشيد ، مركز رشيد
محافظة البحيرة)

[قام الباحث بالتقاط الصورة في
٥ / ٦ / ١٩٩٤]

ويبدو من الصورة رقم (١٩) أن هذا العجين يتميز بدرجة ليونة منخفضة ، ليلانم بعض أنواع الخبز التي سنعرض لها تفصيلا فيما بعد. وهذا العجين عبارة عن مخلوط دقيق الذرة بالقمح بنسب متفاوتة حسب مقدرة كل أسرة ، فتزيد نسبة القمح عن الذرة عند أسر الطبقة العليا وبعض أسر الطبقة الوسطى، وتقل بشكل ملحوظ عند أسر الطبقة الدنيا .

أما فى حالة عجين القمح الخالص الذى تناسب خبز القمح الذى يشبه إلى حد كبير خبز أفران السوق ويتفوق عليه من حيث الشكل والطعم، فى هذه الحالة تتم عملية العجن بشكل مختلف ، يتناسب مع درجة الليونة المرتفعة التى يكون عليها هذا النوع من العجين.، ونلاحظ فى الصور أرقام (٢٠، ٢١، ٢٢) اختلاف طريقة العجن بعد الانتهاء من تشريب ذرات الدقيق بما يناسب من الماء المشبع بالملح .

حيث نلاحظ في الصورة رقم (٢٠) قيام العاجنة بما يطلق عليه «طب العجين» وقد استعار هذا الاسم «طب» من ذلك الصوت الذي يحدث نتيجة ما تقوم به العاجنة، حيث تستعين بكفيها متباعدين لرفع كمية من العجين في الهواء، فتسمح بهذا الإجراء بدخول بعض الهواء لهذا القدر من العجين، ثم تسمح بنزوله على باقى العجين حاملا معه الهواء، ويحدث عند هذا الإنزال سماع ذلك الصوت «طب».

ثم ترفع راحتيها إلى أعلى، ثم تعود بهما لتضرب على الفقاعة الهوائية التي أحدثتها بالعجين، وكأنها تحاول بذلك التأكيد على امتزاج ذرات الهواء مع ذرات العجين. وهو ما تهدف إليه عملية «طب» العجين. ويساعد ذلك التداخل بين الهواء والعجين على المسامية التي نرجوها لرغيف خبز القمح. (انظر الصورة رقم ٢١).

وتصاحب عملية «طب» العجين والضرب عليه بغرض تمكين الهواء من الاستقرار به، عملية أخرى هي «لت» العجين. وكما سنلاحظ في الصورة رقم (٢٢) اختلاف الطريقة المتبعة لإجرائها عن ما أوضحناه منذ قليل فيما يخص «لت» العجين المخلوط.

يلاحظ قيام العاجنة «بالت» هذا النوع من العجين الأكثر سيولة بالطريقة التالية: - تدفع السيدة بقبضتي يديها وحتى ما فوق الرسغين من ذراعيها إلى العجين، فتحمل بهما ما يعلق عليهما من العجين، ثم تقوم بتحريك قبضتيها في اتجاه بعضهما البعض، وهي بذلك تهدف إلى تقليب العجين، (انظر الصورة رقم ٢٢)، وتكرر تلك العملية مع «الطب» إلى أن تتأكد من تمام العجن، والذي له علامات سنوضحها بعد قليل.

وتشير الإخباريات أنه يلزم نثر بعض اللبقيق على العجين بعد الانتهاء من عجنه، ليكون هذا اللبقيق بمثابة العازل بين العجين والهواء الخارجى، الذى يعمل على جفاف السطح العلوى للعجين «يخشف». وتجمع الإخباريات أن هذا الإجراء لازم فى حالة عجينة القمح دون العجين المخلوط بالقمح والذرة الذى يمكن أن يسمح سطحه الخارجى ببعض الماء فيؤدى ذلك نفس غرض نثر اللبقيق.

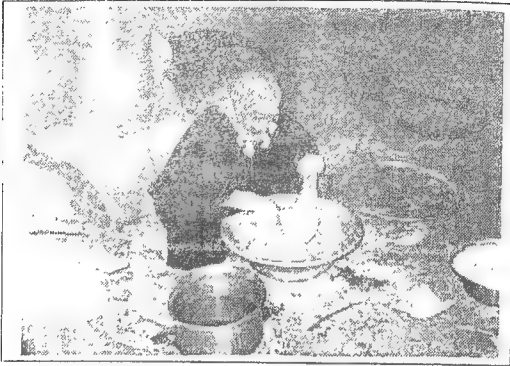
كما تصنيف الإخبارية رقم (١ / ٤) أن دلائل تشبع العجين بعمليات العجن هي الوقوف على حالة الإجهاد التى ألمت بالعاجنة، حيث تتعرف صاحبة الخبرة على تمام المهمة بعد أن يتصبب عرق ظهر العاجنة.



صورة رقم (٦٠) سيدة مريم «سيدة» المسنة، من مركز قويسنا - محافظة المنوفية [قام الباحث بالتقاط الصورة في ٢٠ / ٤ / ١٩٩٣]



صورة رقم (٦١) سيدة مريم بصورتها الجديدة، بواسطة كتيبة المتكيفة من استيعاب ضربة الهواء التي أصابتها بإصابتها به. (قرية كفر الأكرم - مركز قويسنا - محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة في ٢٠ / ٤ / ١٩٩٣]



صورة رقم (٢٢)

سيدة تقوم بلم عجين القمح (قرية كفر الاكرم- مركز قويسنا - محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة في ٢٠ / ٤ / ١٩٩٣]

«ما يعرفون إن العجين شبع عجن إلا إما الواحدة ضهرها يعرق وينزل ميه، كانوا لما بيحوا يغطوا العجين ، وخلصوا خالص، تقوم واحدة كبيرة تسألهم ضهركو عرق»^(١) .

غير أن الإخبارية رقم (ب/ ١١) تضالفتها فيما ذهبت إليه، حيث تشير أن دليل تشبع العجين، هو خروج يد العاجنة منه دون أن يلتصق بكفيها أو ذراعيها أي عجين.(انظر الصورة رقم ١٩) .

«اللثة الطرية ييبقى يتشبط ف ايد اللي بتعجن ، إنما اللثة القاسيه تطلع إيدك منها نضيفه، والعجين ما يلزقش فيها، أعرف إن العجين خد كفايته لما أجى

أخرج إيدى من اللآ والعجين مايتشبطش فيها ، لما تطلع كده أقوم أديله ميه
تانى لحد ما جرب زى ما كون بقرصه كده وأشوف وأجسه بايدى بقى طرى زى
ما بقرصه أختمه بقى على كده»^(١).

٢- إضافة الملح إلى العجين :

أفادت الدراسة الميدانية حرص جميع قرى البحث على إضافة الملح إلى العجين. وهو إجراء
اتبعه المصريون القدماء كما حرص عليه المصريون المحدثون . وتشير إلى ذلك الدراسات
التاريخية التي اهتمت بالآثار المصرية ، حيث تقول : «وملح الطعام أحد العناصر التي أضيفت
إلى عجين الخبز، فعند عجن الدقيق بالماء يضاف إليهما الخميرة والملح ، ويشير «بلاكمان» إلى
منظر فى مقابر مير^(٢) مكتوب أمامه أمامه dp hm3t (تنوق الملح) ويذكر بلوتارخ^(٣) أن
المصريين أضافوا الملح والتوابل إلى خبزهم».

وعلى الرغم من اتفاق كافة الإخباريات على أهمية إضافة الملح إلى العجين ، إلا أنهم قد
اختلفن فى الفرض من تلك الإضافة . وتشير الإخبارية (١/ ٢) أن الهدف يكمن فى إلزام
أكل الخبز الدعم بالمح بهد الوفاء لمن شاركهم فيه. وهو التزام أخلاقي تدعو إليه جماعات
البحث «عشان يبقى عيش وملح» ، كما أن وضع الملح يحقق لأصحاب الخبز معاقبة من لايلتزم
بهذا العهد «مطمرش فيه العيش والملح» ، «هو ماكنش عيش وملح» . وإذا حدث هذا الإخلال
بذلك الالتزام الأخلاقي يتسائل من وصل إليه أمر «خاين العيش والملح» ، هو انتوا ما بتحطوش
ملح ع العيش بتاعكو؟ . وترى الإخبارية أن إضافة الملح إلى العجين يهدف إلى هذا الاتجاه
من المفاهيم المستقرة عند الجماعة، وليس بغرض إكساب الخبز الطعم الملائم. وعلى الرغم من
أن تلك المفاهيم لاتصّب بشكل مباشر فى الإجراء نفسه، أى إضافة الملح، بقدر ما يرمز الملح
فى هذه الأقوال للفموس الذى يقدم بمصاحبة الخبز، ليرمى ذلك إلى أن مشاركة الآخر فى
طعامه ، رمز لعلاقات تقترب إلى حدود العشرة ، التى تدفع فى حكم الجماعة إلى التزام
أخلاقي واجب ومتبادل .

١- إخبارية رقم (ب / ١١) .

2- Blackman , A., The Rock tombs of Meir, 4 vols , London , 1914-1924, IV , Pl. XIII.

3- Plutarch, Maralia , 9 vols . , translated by Minar, E., Sanboch, F ., Helmbold, W ., .
Cambridge, 1959, 10 , 684-685 .

«الملح مش عشان الطعم ميبقاش دلع ولا الكلام ده ، الملح عشان يبقى عيش وملح»^(١)

وتتفق الإخبارية رقم (٧ / ١) مع ما أوردته الإخبارية السابقة، غير أنها تضيف أن إضافة الملح إلى جانب كونه ميراثاً مكتسباً من الأجداد، يفرض إضافة البركة والحلال على رغيف الخبز، فيهدف في ذات الوقت إلى إكساب الخبز المذاق المناسب.

«همه حبه كده بنحطهم عاجنه كيله، كيلتين همه همه، احنا طلعنا لقينا جنود جنوبنا بيقولوا حطوا الملح عشان الحلال، عشان يبقى حلال وخلاص، وكمان لو الواحدة نسيت تحط ملح ع العجين ، بيان ، نقول العيش ده مفيهش ملح ليه؟ يبقى باين ف الطعم برده ، تلقينه مسكر»^(٢).

كما توافق الإخبارية (ب / ١١) على ما ذهبت إليه الإخباريتان السابقتان وتضيف فوائد أخرى تنجم عن إضافة الملح إلى العجين فتقول:

«الملح بيحط عشان يبقى عيش وملح ويدي للعجين عرق ويحمر وش العيش، همه حبه صغيره كده»^(٣).

إلا أن إخباريات أخريات (إخبارية ١ / ٢ ، إخبارية ١ / ٣ ، إخباري ١ / ٥) أفدن إلى أن إضافة الملح إلى العجين تهدف هدفاً مباشراً ناحية إكساب رغيف الخبز طعماً ملائماً دون أية أغراض أخرى.

«الملح اللي بيحطوه ده العجين عشان الطعم، لأن لو كان عيش وملح كانوا إكتفوا بأى رمز ولو بصوايه ، أنا بفهمها كده بالعقل، أنهم بيحطوا قمر معين، حتى ألسنت اللي بتعجن جديد، بتجيب واحدة قديمة أكبر منها، ويقول لها أنا عاجنه قد كده احط قد إيه ملح؟ فمدام قد إيه ، يبقى أصبح للطعم ، فده دليل على إنه للطعم»^(٤).

١- إخبارية رقم (٧ / ٢) .

٢- إخبارية رقم (٧ / ١) .

٣- إخبارية رقم (ب / ١١) .

٤- إخبارية رقم (١ / ٥) .

أما الإخبارية رقم (ب / ١) فتفرض هذا الاشتباك الخلافي بين الإخباريات وتقيد بأن الغرض من إضافة الملح إلى العجين يتحدد بناءً على نوع الخبز فتقول:

«ينحط شعرة ملح صغيرة على العيش الدره (تقصد عجينة خبز الذرة) ، عشان
اللى ياكل العيش يطمر فيه العيش والملح، إنما العيش القمح ينحطوا ملح كثير
وننوق العجين ، عشان العجينة متسحش لما نيجي ننقل الرغيف من ع
الطويلة»^(٢).

وربما يكون ما أشارت إليه الإخبارية يترتب على كون رغيف الذرة هو الخبز الرئيسي في قريتها. كما أنه الذي يقدم غالباً للإجراء والخدم- إذ تنتمي الإخبارية إلى الطبقة العليا بالقرية- الذين يرجى منهم العهد بالوفاء، والحفاظ على أسرار ومقتنيات البيت، وكذا الزرع والضرع الملوك لأصحابه .

والدراسة إذ تستعرض أقوال ووجهات نظر الإخباريات والإخباريون فيما يخص هذا الإجراء، تهدف إلى الكشف عن بعض ملامح الاختلاف في المفاهيم المتعلقة بممارسة بعينها، دون الأساس بالممارسة ذاتها. وهي مفاهيم قد تبدو متعارضة أو متضادة ، إلا أنها تحقق في النهاية الإلزام بحتمية الممارسة، حيث أن الجماعة- أية جماعة- تعطي قدرًا من حرية تبني بعض الأفكار دون سواها، دون أن يؤثر ذلك على الاتجاه الجمعي للممارسات. كما يمكن لهذه الدراسة أن تتنبأ بأن بداية الاختلاف في وجهات النظر حول وظائف الممارسة، قد يشير إلى بعض ملامح التغير عندما لاكتسب الوظيفة دوافع حتمية الإجراء، وترتكز فقط على بعض المفاهيم التي قد تتعرض للتغير، نتيجة لمكتسبات العقل الحامل لتلك المفاهيم. وينطبق ذلك على الفريق الذي يرى في إضافة الملح إلى العجين نوعاً من العهد بالوفاء «عيش وملح» دون إكساب الخبز طمعا ملائماً، إذ ربما يقلص تمسكهم بأهمية إضافته في حالة تغير المفاهيم المرتبطة بوظيفة هذا الفعل، وقد يكون هؤلاء أو الجيل الذي يليهم هم أصحاب دعوى التحلل من الممارسة ذاتها، لتتال تلك الدعوة القبول أو الاستنكار حتى يتم التجريب الذي يدفع إلى انحصار الممارسة أو التمسك بها.

كما يهم الدراسة أن تشير إلى أن اختلاف وجهات النظر حول هذا الموضوع ، لاتجربنا إلى التسرع فى تحديد تمايز ثقافى بين مجتمعات الدراسة فيما يخص هذا الأمر ، أو يدفعنا نحو تقسيم طبقى أو مهنى أو تعليمى فى هذا الخصوص. بل يؤكد لدينا أهمية فهم الموضوع بواقعه الميدانى الذى يشير إلى أن تلك الاختلافات تنحصر فى مفاهيم خاصة تنتشر فى كافة القرى بل وفى القرية الواحدة.

٣- صفات العاجنة:

أجمعت الإخباريات فى مجتمعات البحث على أهمية طهارة العاجنة. ويرين أن مخالفة ذلك يؤثر بالسلب على نجاح العملية برمتها. وكما ستلاحظ عند استعراض الأقوال المصاحبة لعجن الدقيق أن الخطاب الذى توجهه العاجنة لعجينها يتضمن ابتهاجا إلى الله أن يتم مهمتها بشكل يرضيها ، وحين لاتتمثل العاجنة لإرضاء الخالق من خلال الامتناع عن ملامسة العجين بوصفه رزقاً من عنده، فقد يكون ذلك سبباً مباشراً فى عدم استجابة الخالق لرغبة العاجنة فى الحصول على رغيف خبز يحمل مواصفات الجودة. وكما يشير الإخبارى رقم (١ / ٥) بأنه تسود مجتمعات الفلاحين معتقدات تدور حول أهمية أن تتجنب الحائض ملامسة الأشياء التى تتصف بالطهارة حتى لاتنضى عليها نجاستها. بل ويذهبون إلى وجوب أن تحتسب نفسها فى غرفتها حتى لاتلعبها الملائكة فى أثناء حركتها داخل المنزل أو خارجه .

«الناس الفلاحين عندهم عقيدة حلوه، الست جنب متحركش من الأوضه، وتقوك إن الملايكه بتلعنى، حتى لو بتغلى فيه وعايظه تعرف إنها سخنت ولا لا، متحطش صباها فيها لتنجسها، تشوف البخار تعرف إنها سخنت ، لأن لو الميه اتنجست ، ماتتففش ف الحوصم»^(١).

وانطلاق من هذا أدلت كافة الإخباريات بمعلومات تفيد بأهمية طهارة العاجنة .

«لازم تبقى طاهرة، حرام، وهلعنها رينا ألف لعنه، د رزق يابنى رينا عطيه لى بين إيديا ، لازم أصونه، لو الواحدة عجنت وهى جنب العيش يطلع وحش»^(٢).

١- إخبارى رقم (١ / ٥) .

٢- إخبارية رقم (ب / ١١) .

وعلى الرغم من هذا الاتفاق بين كافة الإخباريات ، إلا أن الدراسة تشير إلى ما سبق أن أدلت به الإخبارية (٢ / ١) عند تناول مواصفات السيدة التي تقوم على تجهيز الضميرة ، والتي أفادت بأن قيد الطهارة يجب الالتزام به عند تجهيز الضميرة دون العجن . وأنها يمكن أن تتم عملية العجن دون الالتزام بهذا القيد . وفي حديث الإخبارية إشارة صادقة لحالة تخصها ، قد تنطبق على أخريات كثيرات غيرها ، إذ تقوم بنفسها بكافة المهام المنزلية لبيتها ، حيث التحقت فتياتها بالتعليم الجامعي ، الأمر الذي لاتجد معه مفرّاً من التحلل من هذا القيد . ولايفغنا إجماع كافة الإخباريات الأخريات على التزامهن بقيد الطهارة إلى تصديق روايتهن ، وربما يكون دافعهن لمغايرة الحقيقة هو معرفتهن بالمعتقدات والمفاهيم التي تسود المجتمعات القروية حول لزوم طهارة العاجنة ، وأن الإقصاح عن حقيقة مدى التزامهن ربما يرين فيه تقصيراً قد يعرضهن للوم والتوبيخ وفيه تقصير واضح ، فإن إخفاء بات لازماً . وليس معنى هذا بالقطع هو التشكيك في روايات كل الإخباريات فيما يخص هذا الأمر ، ولكن الإشارة تنصب على اللاتى تتشابه ظروفهن المعيشية مع الإخبارية رقم (١ / ٢) . دون الإخباريات اللاتى يعشن ضمن أسرة ممتدة ، يمكن تكليف سواها بإتمام عملية العجن في حالة حيضها .

كما يهم الدراسة أن تتنبأ بإمكان السير في اتجاه التحلل من هذا القيد نظراً للاتجاه ناحية استقلال للأسر في وحدات أسرية منفصلة (نوعية) ، والاتجاه ناحية تعليم الإناث واشتغالهن بالوظائف الحكومية.

وتنتشر في قرى البحث رؤى ترتبط بالتأثير المتبادل بين طبيعة شخصية العاجنة وعجينها . حيث يرون أن السيدة التي تتصف برود الأفعال السريعة تجاه الأشياء «ما بتطلقش حاجه» «دمها حامى» «دمها سخن» ، تنتقل حالتها تلك إلى عجينة فتعمل على سرعة تخمره ، كما يصفونها بأنها سيدة غيرة تغار على زوجها نتيجة لسخونة دمها وسرعة تأثرها وهياجها كرد فعل لتصرفات الآخرين .

«الست اللى عجينة بيخمر بسرعة بيوصفوها بتها غيارة غيرة على جوزها ، غيرة من سلفتها ، غيرة من حمايتها ، الغيرة دى يعنى سخنة دمها سخن مولع ما بتطلقش حاجه ، دى لما تعجّن بتقل سخونتها للعجين يخمر بسرعة»^(١).

وتعترض الإخبارية رقم (أ / ١١) على اقتران سرعة تخمر العجين بقدر الفيرة الذى تتصف به العاجنة ، فتقول أنها تتميز بسرعة تخمر العجين الذى تتجزه ، لكنها تنفى عن نفسها وصف الفيرة ، إلا أنها فى نفس الوقت توافق على ما ورد فى حديث الإخباريات الأخريات، وتكتفى بحذف صفة الفيرة فى حالتها. وما يهنا هنا هو الاتجاه الجمعى الذى يتبناه أفراد مجتمعات البحث، دون الحالات الفردية التى ترى فى الوصف ما يضر باستواء حالتها النفسية . وقد يكون تبني قرى الدراسة وربما غيرها من القرى المصرية لذلك الوصف لشخصية العاجنة ، ينتج عن حرص تلك المجتمعات - وخاصة فى حالة الأسرة الممتدة - على تقسيم العمل بين سيدات المنزل، وطبقا لتجربيهن من خلال ما تقمن به من أعياء منزلية ، دعت الحاجة إلى سرعة إنجاز الأعمال، اختيار من تثبت التجربة قدرتها على تحقيق المطلوب. ولأن العجن واحد من أهم الأعباء المنزلية فى القرية المصرية، فقد كان اختيار السيدة التى يوكل إليها أمره، يرتبط بما تحققة من نتائج. حيث أن سرعة التخمر هو الهدف والمقصد، بحيث تتم عملية تسوية الخبز فى الوقت اللائم. وعلى الرغم من تلك الصفات الشخصية التى ترى الجماعة فيها المحرك الفعلى لسرعة التخمر، إلا أن الباحث يرى أن تلك الصفات ربما تكون هى الدافع لقيام العاجنة بأداء مهمتها على الوجه المطلوب «بتدى العجين حقه» حتى لا تلقى لوما لا تحمله أوتوييخا قد لاتسكت عليه، وأن الأمر لا يتعلق بنقل سخونة دمها إلى العجين، بقدر ما هو أداء المهمة بما يجب أن يكون عليه الأداء.

أما السيدة التى تتصف بأن «بالها طويل» «دمها بارد» فهى لاتتسم بسرعة الحركة أو أداء المهام ، وإنما تتسم بردود الأفعال المتأنية ، فيتأخر تخمر العجين الذى تتجزه ، لدرجة تدفع التى تقوم على تقسيم المهام المنزلية - الحماة مثلا فى حالة الأسرة الممتدة - إلى تحثيتها عن هذا العمل .

ويهم الدراسة أن تشير إلى أن هذا الوصف والوصف المعاكس له لمتصنيف سيدات المنزل، ربما يخفى فى طياته تحقيراً خفياً لمن يوكل إليها أمر العجين، نظراً لكونه من المهام المنزلية الصعبة، تتجذب إليه الماهرة لتثبت مهارتها وقدرتها وحميتها، وترتكز الأخرى على أنها سمات شخصية ليس فى مقورها تغييرها، وتكسل عن أداء المهمة الشاقة . وكل ما يهم التى تقوم على توزيع العمل هو سرعة الإنجاز وسلامة شكل رغيف الخبز.

ويعزز ما ذهب إليه الدراسة قيام كل سيدة بمفردها - في حالات الأسرة النووية الأخذة في الانتشار- بإداء مهمة العجن، نون بديل يمكن أن يؤدي المهمة عنها، وربما تكون الاستعانة بالخميرة الجاهزة قد عزز قدرتهن على إتمام المهمة ، حيث تعمل هذه الخميرة على سرعة التخمير كما سبق الإشارة.

٤- أدوات العجن :

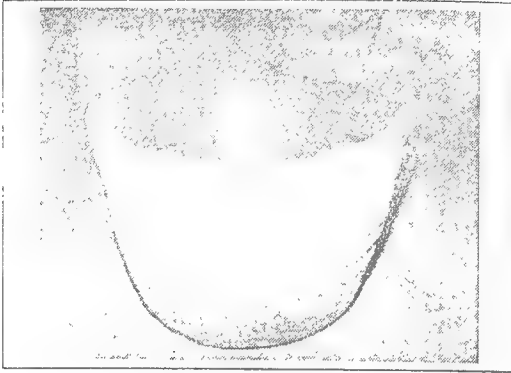
حرص المصريون الحديثون كآسلافهم القدماء على الاستعانة بالأواني الفخارية ذات الطابع الخاص المناسب لعملية العجن . ويتجلى ذلك من خلال المعلومات الميدانية التي حصلت عليها هذه الدراسة ، بالإضافة إلى ما ورد في الدراسات التاريخية التي اهتمت بالآثار المصرية، حيث ورد في إحدى هذه الدراسات ما يفيد ذلك فنقرأ بها الآتي: «ونلاحظ أن أواني العجن (في مصر القديمة) في أغلب المناظر شبيهة بتلك الأواني التي ما زالت مستخدمة في الريف المصري عند إعداد العجين ، أي تشبه «الماجور» فهي أواني كبيرة عميقة ليتسنى للمعجنة تحريك العجين فيها بسهولة وتركه ليختمر»^(١).

وعلى الرغم من استمرار الاستعانة بالأوعية الفخارية لهذا الغرض لفترات زمنية طويلة (آلاف السنين) ، إلا أنها لم تستطع الصمود أما بدائلها من أواني الألومنيوم والبلاستيك ، والتي تستطيع أداء نفس المهمة بتفوق واضح من حيث سهولة تنظيفها، وخفة وزنها، واستخدامها لمهام منزلية أخرى، كنقل المياه وتخزينها وحمل مشتريات السوق... إلخ . فضلا عن توافرها بالأسواق القريبة وبالمحال التجارية بكل قرية بأسعار مناسبة.

أطلق الناس في مجتمعات الدراسة اسم «الماجور» على الوعاء الفخاري الكبير، في حين يطلق على الحجم المتوسط منه اسم «الشاليه» أو «اللقانة» ، وهذا التقسيم حسب حجم الوعاء يتم بناءً على ما يمكن أن يضمه البيت من هذه الأوعية، حيث يمكن أن تكون «شاليه» الأغنياء هي «ماجور» الفقراء .

تتدرج أحجام الأوعية الفخارية فتصل في بعض الأحجام الكبيرة إلى قطر ١٠٠ سم عند فوهة الوعاء و٥٠ سم عند قاعدته ، وبارتفاع حوالى ٦٠ سم، حتى تصل في الأحجام الصغيرة التي تستخدم «لتربية» الخميرة بقطر فوهة حوالى ٤٠ سم وقاعدة حوالى ٢٠ سم وبارتفاع حوالى ٢٥ سم.

١- إيمان محمد المهدي، الخبز في حصر القيمة، مرجع سابق، ص ١٢٤ .



صورة رقم (٢٢)

ماجور فخار من المجمع الكبير

(قرية كفر الاكرم - مركز قويسنا - محافظة المنوفية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة في ١٩ / ١٢ / ١٩٩٢]

تلحظ الدراسة أن التغير الذي طرأ على تلك الأدوات لم يقتصر على خامة الصنع، حيث طرأ كذلك على أحجام أدوات العجن ، حيث لم تعد هناك حاجة إلى الأحجام الكبيرة من تلك الأدوات، نظراً لعدم الاعتماد الكامل على خبز البيت التقليدي حيث سمحت معظم البيوت إن لم يكن جميعها بإمكان الاستعانة بخبز السوق كمكمل لخبز البيت في بعض الوجبات أو كبديل عنه في كلها، وستعرض لذلك تفصيلاً فيما بعد .

«كان فيه شاليه فخار صغيره للخميره، كنا نربي فيها الخميره، والماجور الكبير والماجور الوسطاني، كلهم فخار، دلوقت بقي فيه طشوت بلاستيك، وبقي فيه طشوت ألوتيه نصيفه ، فبقت تغنى عن الحاجات دي، مابقناش نستعمل الماجور لأنه ثقيل، والنبي الماجور الكبير خدو عم الأولاد زرع فيه زرع، والوسطاني عتينا مبقناش نستعملو، أصل محدش بقي يكثر العجن قوي»^(١).

ثالثاً : الأقوال المصاحبة لعملية العجن

اهتم العقل والوجدان الجمعي بقرى الدراسة، كل الاهتمام بعملية عجن الدقيق تمهيدا لتسوية الخبز، انطلاقاً من أن تلك العملية تعد مرحلة رئيسية من المراحل المتعاقبة حتى تتم التسوية . كما يأتي هذا الاهتمام نتيجة لما يترتب على النجاح أو الفشل في إتمامها على الوجه اللائق على شكل الرغيف نفسه وجودة صناعته . بالإضافة إلى أن التغير الذي يطرأ على حال العجين من حيث النمو الذي يحدث له بعد تمام تخمره، يدفع إلى مخاطبته بأقوال مسجوعة وكأنه كائن حتى يستطيع أن يعي الخطاب الموجه إليه .

تتركز الأقوال المصاحبة لعملية العجن في توسل موجه إلى الله كي يتم مراحل إعداد الخبز بالشكل الذي يرضى صاحبه ، والنطق بالشهادتين ، والتوسل بالبيت وعلى وجه الخصوص السيدة ففيسه، وخطاب مفتوح مع العجين نفسه تحفز فيه على سرعة التخمير وجودة ما ينتج عنه من أرغفة.

وفيما يلي سنعرض لتلك الأقوال التي حصلت عليها الدراسة من خلال إخباريات القرى المختارة:

١- القرية رقم (١) ..

لما كنا نجيح نطخ الخميرة نقول:

خميرتك سكرك ... كل من دافك يشكرك

لما الواحدة تخلص عجين خالص وتيجي تغطيه تقوم تقول:

لوف يا عجيني لوف ... كما لافك التعج ع الخروف

ولما تيجي ترش عليه ف الآخر خالص شوية دقيق تقوم تقول :

سرتك ما عفرتك بالصلاة على النبي

٢- القرية رقم (٢) ..

لما بيجوا يعجنوا ويجوا يحطوا الخميرة يقولوا :

يجعل خميرتك سكرك ... وكل من دافك يشكرك

ولما بيجوا يعجنوا ويملكوا ف العجين كده يقولوا :

النبي فايت على .. وعجيني بنات إيدي

قالى انشاهدي يا صبية

قلت اشهد أن لا إله إلا الله

٣- القرية رقم (٣)

احنا ما بنقولش حاجه غير بسم الله الرحمن الرحيم لما نبدأ العجين.

٤- القرية رقم (٤) ..

اللى أنا أعرفه لما كنت أجى أعجن أسمي، حماتي تقول قولى «بسم الله الرحمن الرحيم»

لجل العيش يبقى حلو.

ولما كنا نخلص عجين العيش القمح خالص ونرش على وش العجين شوية دقيق نقول:-

سترتك ما عفرتك وتوكلنا عليك يارب

٥- القرية رقم (٥) ..

لما الواحدة تيجي تعجن تبدأ بالبسملة تقول :

بسم الله الرحمن الرحيم

٦- القرية رقم (٦) ...

لما نيجي نعجن احنا بنقول :

حلاوتك تجيلك .. وتلرح البركه فيك ..

من كال منك شبع .. ومن شافك جنع

بجولة اشهد أن لا إله إلا الله

وأن سيدنا ونبيينا محمد رسول الله

٧- القرية رقم (٧) ..

واحنا بنشاهد النقيق وبنعجن كده نقول :

يجعلك خفيف ونضيف .. لى ياكل منك إشفه(*) ولا رغيف

ويعد ما نخلص العجين خالص ويعد مانرشه بالدقيق نقول:

اشهد أن لا إله إلا الله، وآشهد أن محمد رسول الله .

وخلص

(*) إشفه : كسرة .

٨- القرية رقم (٨) ..

أول ما نيجي نمد ادينا للعجين نقول:

صلى ع النبي، بسم الله الرحمن الرحيم، يا طارح البركة، يا الله اجعلك سهل، يا الله اجعل
قرفتك هوينه وسهله، كريم يا حلیم .

ربنا يكفيننا شر المستخبي والمداري ، ويسهل لنا الحال، ويحوش عنا العين، أشهد أن لا إله
إلا الله وأشهد أن محمد رسول الله .

ولما نعجن بقى نقول:

يا عالم ما فيه .. اظهر ما فيه

من عفيشه ومن نفيشه(*) ... ويركتك تظهر فيه يا ست نفيسه .

- يا عجين اشرب شرايك .. ما عذاب إلا عذابك

يا عجين لوف لوف .. كما لافيت النعجة ع الخروف

يا عجين لوف لوف .. كما لافيت الحنه ع الكفوف

- النبي فايت على .. وعجيني بنات (بين) ايديا

وقالي اتشاهدي يا صبية .. الشهادة المحمدية

أنا اتشاهدت فيك .. تتورك وترتكك

وتوضع البركة فيك

- يا عجين الكسلانه .. قب واملا اللقانه

يا عجين أم صرم(**) .. قب واملا القرن

يا عجين أم بريور ... قب واملا الماجور

يا عجين الصبية .. قب واملا الصبنيه

يا عجين أم رغيف فضيه .. قب واملا الطشتيه

(*) من عفيشه ومن نفيشه : العفيشه هي تثنيث لكلمة العفش وهي الشواذب التي يمكن أن تعلق بالعجين،
أما نفيشه: فربما تكون تثنيثاً لكلمة النفس بتبديل حرف السين بالشين، والنفس هنا تعني "العين العاسدة" التي
يمكن أن تكون قد دخلت إلى العجين فتؤثر عليه بالسلب .. لم تستطع أي من الإخباريات ترجمة هذه الكلمة
الامر الذي دفعنا إلى هذا التفسير.

(**) أم صرم ، الطفماتة، أم بريور : كلها ألقاب تطلق على السيدة غير القادرة على القيام بمهامها
المنزلية كدور من الكسل وقلة الحيلة والإعياء.

- اللهم أوضع البركة فيك ، كما وضعتها ف نبات الأرض

عين أن شافتك قنعت .. ويطن أن كلت منك شبعت

وبركة على ومحمد حطت فيك لم طلعت

يا عجين زيد ف لقائك(*) .. كما زدت ف فدائك

محمد وعلى كيالك

عجنتك بايدي العوج .. تطلع تضارب العود(**)

عجنتك بايديا .. والنبي قايت علياً

قاللى اتشاهدى يا صبيه .. ع الكثير وع الشويه

قلت أشهد أن لا إله إلا الله

ولما نيجى نعط الدقيق نرشه يعنى ع العجين ف الآخر خالص نقولك-

- سترتك ف الدنيا ، تسترنى ف الآخرة ،

سترتك بالدقيق .. يكفيننا شر العار والضيق

٩- القرية رقم (٩) ..

أول ما تقربو للعجين نقول:

بسم الله الرحمن الرحيم

من عفيشه من نفيشه ... الله يا طاهرة يا نفيسه

أشهد أن لا إله إلا الله ، شهادة أقابل بيها ربي

ولما نختمو بالدقيق ف الآخر خالص نقول:

سترتك بالدقيق .. تسترنى يوم الضيق

أمى الى معلمانى كده، تقوللى اتشاهدى، حرام ، إن ما قلتش تضربنى.

١٠- القرية رقم (١٠) ..

والله أنا معرشف أقول حاجة بسمى وخلاص كنت أسمع أنهم زمان كانوا بيقولوا كلام كثير

أنا مش حفظاه، والعيش بيطلع كويس.

(*) لقائك : اللقاة هي اليماء الفخارى الذى يتم فيه العجن .

(**) العود: المقصود عود الحنيد الذى يتم به إخراج الرغيف من الفرن .

١١- القرية رقم (١١) ..

أول حاجة خالص نقولو :

بسم الله الرحمن الرحيم

ولما نيجي نلت العجين نقول:

عيشي مشمش .. يطلع ينفش

عيشي تفاح .. يطلع مرتاح

يا كلوه شبان ملاح

بركه طيى .. ف عجين حبي

بركه زيلى .. ف عجين سيدى

وطول ما حنا بنلت نقول كده

ولما نيجي نشربه بالميه نقول:

يا عجين اشرب شرابك .. وانفش لبابك

ما عذاب إلا عذابك

يكفيننا شر حرك وشر نارك

- يا عجين الاسلام .. جميع ما فيك يظهر ويبان

من عفيشه لنفيشه .. ببركتك يا خالتي نفيسه

- المستكه بهجتك .. ويركة سيدنا محمد نزلتك

عين ان شافتك شبعث .. بطن إن كلت منك قنعت

ويركة سيدنا محمد نزلت فيك لم طلعت

- لوف يا عجيني لوف .. كما لافيت الحنه ع الكنوف

والنعجة ع الخروف .. والنبى صاحب المعروف

- النبى عدى من على .. وعجيني بنات ابييا

قاللى اتشاهدى يا صبيه .. قلت أشهد أن لا إله إلا الله

وأشهد أن محمد رسول الله

شهادة تزكيك .. وشهادة تبكيك

وشهادة تطرح البركة فيك

- يا عجيب زيد ف لقائك .. كما زدت ف فدائك

ومحمد كيالك

- أدي اللبانه ندفتك .. والمسكته بهجتك

وبركة سيدنا محمد نزلتك

ولما أجي أختم العجين وأرش عليه الدقيق نقول:

- سترتك بالدقيق .. يكفيننا شر الضيق

تسترني مثل ما سترتك .. تسترني ف كل طريق

سترتك ما عفرتك

ويعد ما أرش الدقيق أغرز جنب ايدي اليمين ثلث مرات على وش العجين، وكل مرة أقول

كلام.

النبى صلى هنا / وسجد هنا / وحط بركته هنا

وفى الآخر خالص أقول:

يا عجيب ما تعتب على^(*) .. دى المروه^(**) اللى فى^١ .. فطرت عليك الشعيرة .. تحصلىنى ف

رجليه^(***)

يا عجيب اخمر وفور .. عجانتك من غير فطور

١٢- القرية رقم (١٢) ..

(*) ما تعتب على: لاتؤاخنى .

(**) المروه : الملاقه (العافيه).

(***) تحصلىنى ف رجليه : تسرع ف التخمر.

أول ما نخط إيدينا ف العجين نقول:

أشهد أن لا إله إلا الله ، وأشهد أن سيدنا محمد رسول الله
بارك الله في (ما) مسكنه ، وخبرناه ، وأكلناه ، بسم الله، توكلنا على الله، وكل شئ ، وكل
شئ بأمر الله.

هما زمان كانوا يقولوا كده، إحنا دلوقت نقول:

بسم الله الرحمن الرحيم ، أشهد أن لا إله إلا الله
وأشهد أن سيدنا محمد رسول الله (وخلص)

ولما نيجي نختم نقول :

ختمك ف عجائنك ، تزيد زى ما بتزيد ف فدانك
(هى الكلمة دى بس)

والدراسة إذ اهتمت بعرض ما توصلت إليه من أقوال مصاحبة لعملية العجن بشكل
تصيلي، ولكل قرية منفصلة عن الأخرى، على الرغم من التشابه الشديد بين بعضها البعض،
وكذا اختلافها من حيث كثرة ما يقال وقلته. ولم يكن هدف العرض هو التأكيد على التمايز
الثقافي بين المجتمعات ، بل لمحاولة الكشف عن قدرة الأقوال المصاحبة لعملية العجن على
الانتقال بين المجتمعات المدروسة. وترتكز هذه القدرة على تطابق عملية العجن بين قرى
الدراسة. وكذا الآمال التي تأملها العاجنة في تحقيق هدف الوصول إلى رغيف خبز خال من
الشوائب ويتمتع بجودة الشكل وسلامة الطعم. فضلا عن المفاهيم المرتبطة بالعجين والتي ترى
فيه كائناً قادراً على تقبل واستقبال الرسالة الموجهة إليه. وكذا إيمان المجتمعات المبحوثة
بحتمية رضا الخالق عن طريق التوسل إليه بأقوال تثبت له إيمان العاجنة بقدرته على مساعدتها
في إتمام مهمتها كما تأمل وتتمنى. من خلال كل هذا وجدت الأقوال طريقاً مهيئاً للانتقال
والاستقبال والتبنى.

أما اختلاف نسبة ما يقال في كل قرية فليس مرجعه كما سبق الإشارة هو تمايز ثقافي ،
بقدر ما يعبر عن القدرات المتفاوتة بين الإخباريات في حفظ وترديد كل هذه الأقوال. وتتنحصر
تلك القدرة في البعض القليل من إخباريات كل قرية . وهو ما يدفع إلى القول بأن حدود قيم
الجماعة والمفاهيم التي تتبناها والمعتقدات التي تستقر لديها ، وعلى وجه الخصوص الإبداعات

الفنية التشكيلية والقولية، لانتاح بشكل متساو لدى كل أفراد أى مجتمع ، بل يتدرج إستيعابها حسب قدرات كل فرد على الاستيعاب والتعبير . ومن هنا فإن هناك أفراداً بعينهم فى كل مجتمع من المجتمعات، يحملون فى ذاكرتهم الفردية قيم ومفاهيم ومعتقدات وحدود سلوك وإبداعات الجماعة بأسرها . وهم بذلك يحملون عبء إعادة البث وتذكير الآخرين بأهمية الحفاظ وخطورة التنازل وعدم الالتزام. ويلقون غالباً صعوبة التأثير والتلقى عند أولئك الذين أثرت فيهم عوامل التغير من تعليم ووسائل اتصال، فشغلت لديهم مساحات من العقل والوجدان لتطرد وبغير رجعة ، ما كان يشغلها أو ما يمكن أن يشغلها عن طريق استقبال رسالات المحافظة على التراث والحفاظات له، دون اكتراث بأهمية التلقى والمحافظة ، تبعاً للمفاهيم التى تغيرت، والتجارب التى أثبتت عدم أهمية الالتزام.

«دلوقت لو أنا مش موجودة محدش من النسوان يعرف يقول الكلام ده»^(١).

«والله أنا معرفش أقول حاجة بسمى وخلاص، كنت أسمع إنهم زمان كانوا يقولوا كلام كتير، أنا مش حفظاه ، والعيش بيطلع كويس»^(٢).

كما يهم الدراسة أن تتبع محتويات الخطاب الموجه إلى العجين من خلال الأقوال المصاحبة لعملية العجن. كمحاولة لفهم طبيعة الأفكار الجمعية التى تتعلق بهذا الموضوع ، تلك الأفكار التى تتجلى فى صورة إبداعات قولية معبرة كل التعبير عنها، وصداقة كل الصديق فى عرضها، ويأتى هذا الصديق من خلال مرور الأفكار بالوجدان الذى يصيغه بقدرة إبداعية تلقائية، لا يدفع إليها سوى الرغبة فى التعبير عن ما تحمله ثقافة الجماعة من تصورات ومفاهيم ومعتقدات، وما تأمله من آمال وما تخشاه من عوائق. وفيما يلى سنعرض لتلك الأفكار التى وردت فى الأقوال المصاحبة لعملية العجن:

١- أن عملية العجن بما تهدف إليه، لن يتحقق لها النجاح المطلوب سوى بمعاونة الخالق ورضاه، من خلال قدرته على التيسير، ودرء الأخطار. «رينا يكفيننا شر المستخفى والمتدارى ، ويسهل لنا الحال ، ويحوش عنا العين».

٢- أهمية أن تعلن العاجنة نسبها إلى مجتمع الإسلام والمسلمين من خلال نطقها بالشهادتين لترضى الرسول صلى الله عليه وسلم فيحل بركته ومباركته لما تفعل.

١- إخبارية رقم (١ / ١١) .

٢- إخبارية رقم (١ / ١٠) .

«عجنتك بين ايديا .. والنبي فايت على

قاللى اتشاهدى يا صبيه . ع الكثير وع الشوية

قلت أشهد أن لا إله إلا الله، وأن محمد رسول الله»

٣- وجوب التوسل بال بيت وعلى وجه الخصوص السيدة نفيسة لنقل بركتهم إلى العجين

والخبز الناتج عنه .

«ويركتك تظهر فيه يا ست نفيسة» .

٤- التنبية إلى الجهد المبذول فى إتمام العملية وأمالها فى الحصول على نتيجة تتفق مع

هذا الجهد.

«يا عجين اشرب شرايك .. ما عذاب إلا عذابك»

٥- آمال بأن يخلو العجين والخبز الناتج عنه من أية شوائب قد تؤثر على جودته.

يا عالم ما فيه ... اظهر ما فيه

من عفيشه ومن نفيشه

٦- رغبة العاجنة بأن يكون خبزها على أحسن ما يكون من الصنعة من حيث الشكل

والطعم ، لتزهر وتفتخر بمهارتها .

- عيشى مشمش .. يطلع ينفش

عيشى تفاح .. يطلع مرتاح

- أدى اللبانة ندغتك .. والمستكه بهجتك

- خميرتك سكرك .. كل من دافك يشكرك

٧- أمل العاجنة فى أن تتداخل وتتفاعل ذرات العجين لتحقيق هدف الجودة.

لوف يا عجينى لوف... كما لافت النعجة ع الخروف

والحنة ع الكفوف

٨- استعطف للعجين لايخلو من طرافة ، تحلoul العاجنة فيه أن تبرز إمكاناتها المتواضعة

ومهارتها غير المكتملة ، وتصنف نفسها بما ليس فيها، وكثافتها تخاطب العجين خطاباً هزلياً عله

يستجيب لمطالبها، وينفى عنها ما ألصقته بنفسها ، من خلال تحقيق الجودة المطلوبة لرغيف

الخبز.

يا عجين الكسلانة .. قب واملا اللقانة

يا عجين أم صرم.. قب واملا الفرن
يا عجين الطخمانه .. قب واملا الخزانه
يا عجين أم بريور .. قب واملا الماجور

ويلاحظ الباحث إضافة بيتين جديدين إلى هذا الاستعطاف يخلوان من تلك الصفات ، التي تنهم فيها العاجنة نفسها بقلة الحيلة وعدم القدرة، بل يعكسان الوصف ويؤكدان على مهارتها وقدرتها . وتأتي ملاحظة الباحث لحداثة البيتين نظرا لإشارتهما إلى الاستعانة بالوات حديثة لم تكن تستعمل من قبل في أعمال العجين «الطشتيه» ، «الصينية» ، وكأن هذين البيتين الحديثين ينقلان تطور فكر العاجنة واستنكارها بأن تصف نفسها بما ليس فيها ..

يا عجين أم رغيف فضيه .. قب واملا الطشتيه
يا عجين الصبيه .. قب واملا الصينيه

٩- حاجة العاجنة إلى سرعة التخمير لإنجاز مهمتها في الوقت المناسب . فتستعطف العجين وتترقب له بأنها بذلت كل ما لديها من طاقة ، وتدعى أو تسر إليه بخلو دارها من الخبز لدرجة أنها لم تجد منه ما تفرط به ، فاستبدلته ببعض «الشعريه» .
يا عجين ما تعتب عليّ .. دى المروه (الطاقة) اللّي فيّ .

فطرت عليك الشعريه .. تحصلنى ف رجليه
يا عجين اخمر وقور .. عجانتك من غير فطور

١٠- الرغبة في أن يثق العجين في أن ما تسلكه تجاهه ليس فيه ما يعكس صفو العلاقة بينهما ، فهي إذ تنتشر عليه الدقيق من أجل أن تستره وتحافظ عليه ، وليس بغرض أن تعفره به كما يكون بين المتخاصمين .. ويأتي هذا الإيضاح منها رغبة في الابتعاد عن سوء الفهم ليحقق العجين لها ما تطلب وما تمنى .

سترتك بالدقيق .. يكفيننا شمر الضيق
تسترنى مثل ما سترتك .. تسترنى ف كل طريق
سترتك ما عفرتك

كما لا يغيب عن الدراسة أن ترى في هذه الأقوال- التي تخلو من الأداء الموسيقي المنغم ، والتي اعتمدت فقط على موسيقى الكلمة المسجوعة - ترى فيها صفات أغاني العمل التي تهدف إلى التسريرة والعون في أداء المهمة ، خاصة في حالات العمل الشاق والرتيب ، وهو ما يتوفر لعملية العجن بما يتصف به من جهد مبدول ورتابة وتكرار في الأداء (الأت المتكرر) .

نتائج الفصل

١- تتشابه الممارسات المتعلقة بإعداد الخميرة منزليا وإقراضها بين قرى البحث، ويأتى الاتجاه نحو تمييز بعض العادات المتبعة فى تلك الممارسات يأتى غالبا من خلال التجارب التى تقدم عليها بعض السيدات، التى تُجبر فى بعض الأحيان على التخلي عن ما وثقت فى صحته، بل وأهمية الالتزام بحلوله . غير أن الحالة التى تكون عليها تدفعها نحو التجربة. ويكون نجاح تجربتها فى عدم المساس بجودة الرغيف ، دافعا لاستقطاب أخريات يثقن فى مهارتها وحرصها على سلامة شكل الرغيف الذى تنتجه . فتتسع دائرة التلقى بالقدر الذى تؤثر به صاحبة التجربة فى المحيطات بها من النساء، كالأجارات والصديقات والقرابات.

٢- تعود إحدى الطرق التقليدية لتخزين الخميرة والمتمثلة فى حفظها على حائط الوعاء المخصص للعجن، إلى أصول مصرية قديمة، الأمر الذى يشير إلى التواصل الثقافى بين المصريين الحديثين وأسلافهم القدماء.

٣- خلصت الدراسة إلى أن أفراد القرى رقم (٩ ، ١١ ، ١٢) كانوا الأسبق والأسرع نحو التجديد من حيث الاستعانة بخميرة السوق، كبديل ناجح فى أداء المهمة عن تجهيز الخميرة منزليا. ويعود ذلك إلى نشاطهم الاقتصادى الذى يدفع بهم ناحية الأسواق الخارجية (المدن القريبة) لتصريف الأسماك (القرى ٩ ، ١٢)، أو المحاصيل التجارية القرية (١١) ، ثم سارت إلى نفس الاتجاه فى مرحلة تالية القرى كبيرة الحجم (٨٦، ٤) . تبعا لما ترتب على ازدياد عدد السكان بتلك القرى من إنشاء الأفران العامة، التى يتوفر فيها مثل هذا النوع من الخماثر . ثم اتجهت بقية قرى الدراسة نحو هذا الاتجاه فى مرحلة ثالثة.

٤- كما خلصت الدراسة بأن توافر الخميرة الجاهزة بأسواق الشراء، والذى يدعمه الإقبال المتزايد عليها بما تحققة من فوائد، من حيث سرعة إنجاز المهمة، دفع نحو تقلص الاعتماد على الآخر فى شكل تبادل المنافع ، والحاجة إلى الترابط والتفاعل الاجتماعى بين أسر المجتمعات القروية. لتظهر بوادر الفردية والانفلاق الأسرى.

٥- تعد عملية العجن من صميم الأعمال المنزلية التى توكل إلى النساء دون الرجال، وتوكل تلك العملية إلى سيدات المنزل والبنات الكبار، دون صغارهن نظرا لما تحتاجه من جهد

مبذول ومهارة فى الأداء ، وتحرص كـبيرات السن والأمهات على تلقين بناتهن تلك المهارات حتى لايعاب عليهن التقصير فى تنشئتهن . وبما يحقق القدرة على إدارة شئون بيوتهن فى المستقبل القريب. غير أن تعليم الإناث وحتى مراحل التعليم الجامعية، دفع نحو تحلل بعض الأمهات من ذلك الحرص، تبعاً للطموح المتزايد فى تغير نمط الحياة التقليدية فى حياتها الزوجية المستقبلية. حيث يؤهلن التعليم إلى الزواج ممن يماثلن فى درجة التعليم. وهو ما يدفع بهن نحو التماثل بالضرريات ، من حيث شكل مسكن الزوجية ، وطبيعة الأعباء المنزلية التى توكل إليها به .

٦- تتناسب الطرق والمراحل المتبعة فى عملية العجن، مع أنواع الخبز التى تنتج من خلالها .

٧- تتنبأ هذه الدراسة بتحلل أفراد المجتمعات المدروسة من القيود التى يجب أن تلتزم بها من تقوم على إعداد الخميرة وعملية العجن ، كحتمية الطهارة. ويأتى هذا التحلل نتيجة لاستقلال الأسر فى وحدات أسرية منفصلة (نوية)، والاتجاه ناحية تعليم الإناث، واشتغالهن بالوظائف الحكومية . الأمر الذى لاتجد معه ربة المنزل مفرأً من التحلل من مثل هذا القيد .

٨- ساهم الاتصال اليومي بمجتمعات الحضر، وتوفر السلع بالأسواق الداخلية والخارجية وما أتاحتها المدينة الحديثة من أدوات للعجن بخامات تساعد على سهولة حركتها وحملها، ساهم كل ذلك فى تخلى أفراد مجتمعات البحث عن الأوعية الفخارية الثقيلة التى احتفظوا بها لسنوات طويلة.

٩- تتوسل القائمات على عملية العجن ببعض العبارات المسجوعة التى تنطلق من اعتقادهن فى قدرة الله ورسوله وآل البيت فى إتمام مهمتها على الوجه المأمول. كما تتوجه إلى العجن نفسه ببعض العبارات التى تحفزه فيها على الإخيـب رجاءها. وعلى الرغم من المضامين التى تحتويها تلك الأقوال إلا أنها فى نفس الوقت تهدف إلى التسرية والعون فى أداء المهمة التى تتصف برتابتها ، والجهد الشاق المبذول فى أدائها.

١٠- تتفاوت قدرات الإخباريات من حيث حفظ وترديد الأقوال المصاحبة لعملية العجن . وتتحصر تلك القدرة فى البعض القليل من إخباريات كل قرية من قرى البحث. وتخلص الدراسة من خلال هذا التفاوت، بأن حدود قيم الجماعة والمفاهيم التى تتبناها ،

والمعتقدات التي تستقر لديها، وعلى وجه الخصوص الإبداعات القولية، لاتتاح بشكل متساو لدى كل أفراد أى مجتمع . بل يتدرج استيعابها حسب قدرات كل فرد على الاستيعاب والتعبير. ومن هنا فإن هناك أفراداً بعينهم فى كل مجتمع من المجتمعات ، يحملون فى ذاكرتهم الفردية قيم ومفاهيم، ومعتقدات ، وحدود سلوك ، وإبداعات الجماعة بأسرها. وهم بذلك يحملون عبء إعادة البث والتذكير للآخرين بأهمية الحفاظ والاحتفاظ ، وخطورة التنازل وعدم الالتزام ، ويلقون غالباً صعوبة التأثير والتلقى عند أولئك الذين أثرت فيهم عوامل التغير من تعليم ووسائل اتصال . والتي شغلت لديهم مساحات من العقل والوجدان، لتطرد وبغير رجعة ما كان يشغلها ، أو ما يمكن أن يشغلها عن طريق استقبال رسالات المحافظات على التراث والحافظات له. وبون اكتراث بأهمية التلقى والمحافظة تبعاً للمفاهيم التي تغيرت، وأصبحت تميل نحو التفكير العقلانى على نحو يفوق التفكير الفيينى . ويتجاوب رشيد نحو التجارب التي تثبت عدم أهمية الالتزام .

الفصل الخامس

الفرن

يتعرض هذا الفصل لشكل الفرن وبنائه واختيار المكان المناسب له، ومكوناته، والأدوات الملحقة به، وكذلك المعتقدات التي تدور حوله والتغيرات التي طرأت عليه. وسوف نهتم بعرض جوانب الاتفاق والاختلاف بين قرى الدراسة فيما يخص تلك الموضوعات؛ فضلا عن الفروق الطبقيّة التي تتعلق بها، وفيما يلي عرض تفصيلي لما أشرنا إليه :

أولا : اختيار مكان الفرن

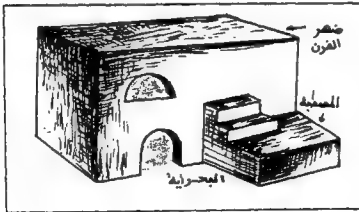
يتحدد اختيار مكان الفرن في جميع قرى البحث بناءً على مجموعة من العوامل من أهمها: مساحة المنزل وعدد الغرف التي يضمها؛ تبعا لانتماء أصحابه لطبقة اجتماعية معينة. كذلك التقسيم الداخلي للسكن الريفي حسب حجم وطبيعة الأنشطة المنزلية اليومية داخل البيت، بالإضافة إلى بعض المعتقدات التي تسري لدى أفراد مجتمعات البحث حول إمكانية حصد المخبوزات والأطعمة التي يُستعان بالافران لتسويتها.

اعتاد أفراد المجتمعات المدروسة على تخصيص إحدى غرف المنزل للفرن يطلقون عليها «قاعة الفرن» ولم يكن الغرض من هذا التخصيص هو إنجاز أعمال الخبز فحسب، بل تعددت وظائف هذه القاعة، تبعا لاستثمار وجود الفرن بها. حيث درج الناس على استخدامها للمبيت في فصل الشتاء، نتيجة لحالة الدفء التي تكون عليها. وتأتي الحاجة لإشعال الفرن على مدار أيام الشتاء، ليس بغرض أعمال الخبز أو التدفئة وحدهما، بل لمهام منزلية أخرى تتعلق بتسخين أنية حلب اللبن «المتارد» في درجة حرارة عالية لتخليصها من الجراثيم التي تعلق بحوائطها. وهو ما يطلق عليها «سمط المتارد» الأمر الذي كان يستدعي إدخالها في تجويف الفرن السفلي بعد عملية الإشعال. بالإضافة إلى عملية «تجبن» اللبن الراثب لتسهيل عملية تحويله إلى الجبن «القريش». وذلك بإدخال الأنية التي تحتوى على اللبن الراثب لتستقر فوق «العرصة» أو «البلاط».

وتقوم السيدة التى تتولى هذا العمل بغلق فوهة الفرن ببعض الخرق البالية والأجولة القديمة، لتؤثر حرارة الفرن المناسبة على تجيين اللبن على مدار الليلة بأكملها، فضلاً عن ما سبق ذكره من أهمية تحميص الذرة فى فصل الشتاء بالاستعانة بالفرن . وقد كانت تلك المهام المنزلية - وخاصة الأمور المتعلقة بأنية اللبن- دافعاً نحو الإشعال اليومي لفرن «القاعة» ، فضلاً عن أعمال الخبيز التى تتم فى فصل الشتاء . رغبة فى إنجاز تلك الأعمال فى مكان دافئ ومحكم لا تؤثر فيه تقلبات الجو فى هذا الفصل، وما يمكن أن تتسبب فيه من أعطال .

ومن خلال ما سبق يتضح حرص جماعات الدراسة-وعلى وجه الخصوص القرى التى يعد النشاط الزراعى من أهم خصائصها - على تخصيص إحدى غرف المنزل للفرن عند جميع المستويات الطبقيه من العليا وحتى الطبقة الدنيا . على الرغم من تقلص عدد غرف منازل الفقراء فى حدود الغرفة الواحدة أو الاثنان على أكثر تقدير . إلا أن الأغراض المتعددة السابقة ، دفعت نحو أهمية بل حتمية هذا التخصيص ، حتى فى حالة الغرفة الواحدة، لتنفرد بالفرن للاستعانة بدفئها للخلاص من برد ليل الشتاء . ويكون سطح المنزل أو دهليزه هما البيلان عنها للنوم فى فصول السنة الأخرى.

وكان للاستعانة بقاعة الفرن للمبيت الشتوى ، دافعاً نحو بناء الفرن بها بالطريقة المناسبة . حيث كانت الغرفة تقسم إلى مستويات ثلاث، مستوى منخفض بسمح بفتح باب الغرفة ويقع أمام باب الفرن وفتحة إحمائه . وتتم فى هذا المستوى أعمال الخبيز وغيرها من مهام الفرن المختلفة، ويطلق عليها «البحراية» . ثم مستوى أكثر ارتفاعاً بحوالى ٢٠ : ٣٠سم يطلق عليه «المصطبه» ، وفوقها تبني درجتان من الطوب تساعد على الصعود على ظهر الفرن، ثم المستوى الثالث الذى يمثل ظهر الفرن وامتداده والذى يتم النوم عليه فى ليالى الشتاء . (انظر الشكل رقم ١٣) .



(شكل رقم ١٣)

المستويات المختلفة لغرفة الفرن

كما أفادت المعلومات الميدانية بعزوف أفراد الطبقة العليا بالقرية رقم (٤) عن النوم بقاعة الفرن. وقد أشارت إخباريات تلك القرية إلى استفادتهن ببنفس قاعة الفرن لفرض آخر هو الاستحمام بها في فصل الشتاء البارد. وقد حرص أفراد هذه الطبقة على تصميم تلك القاعة لتصلح كحمام شتوي، إذ يتم ترك فتحة علوية في بناء الفرن بحيث تسمح تلك الفتحة بتسخين بعض الماء اللازم للاستحمام. كما يتم بناء الفرن نفسه في الجزء الأمامي من الغرفة، بحيث تترك المساحة التي خلفه لأغراض الاستحمام، حتى يكون بناء الفرن بمثابة الحاجز الذي يحجب الرؤيا عن «الحمام»^(٥).

وربما يكون لجوء أفراد الطبقة العليا بهذه القرية إلى هذا الاستخدام تابعاً من قدراتهم المادية، التي تسهم في احتواء دورهم على عدد كبير من الغرف (٨:٥ غرف). فضلاً عن توافر أغطية التدفئة، مما دفع إلى استغلالهم عن قاعة الفرن لأغراض النوم، والاستعانة بها كحمام. في حين يستعين أفراد الطبقة الوسطى والدنيا بقاعة الفرن لأغراض النوم.

«الفلاحين ف بلبنا كان عندهم قرن القاعة اللي بينامو عليه ف الشتاء، عندنا إحنا ف القاعة بيبقى الفرن وراء «حمام»، كان محم كده عليه طشتين للحموم والوضوء والبّتاغ، ومغفلاً بأسمنت. الفلاحين بقى كانوا بيعملوها كلها قبه وبياتوا عليها. عندنا كان نص الريح بيبقى الفرن والنص التاني بيبقى محم، ومصطبه صغيره عشان طشتوت الحمام، ماكنش فيه زمان بقى مواسير ميه ولاحمامات، وطشتوت كبيره كده عاليه عشان الميه وكرسی خشب ف المحم يقعد عليه اللي عايز يستحمه، والفرن ف الباب، بيبقى مدارى ع المحم يستحمو فيه ف الشتاء»^(٦).

يتجلى من خلال ما سبق حرص المجتمعات القروية على استثمار الوظيفة الرئيسية لأغراض أخرى، لانتعاض معها، ولا تتأثر بالسلب فيها، بل تؤكد على حيويتها وأهميتها. وذلك من خلال ما تؤبىه من مهام متعددة لازمة، لطريقة حياة الجماعة، ومن واقع الحالة الاجتماعية والاقتصادية لأفرادها. وتبعا للحاجات الملحة لتلك الجماعة مع إنصياها التام لظروف تلك الحالات. كما يمكن القول بأن لجوء المجتمعات إلى تعدد الأغراض التي تتأسس

(٥) الحمام: مكان الاستحمام.

١- إخبارية (٤ / ١).

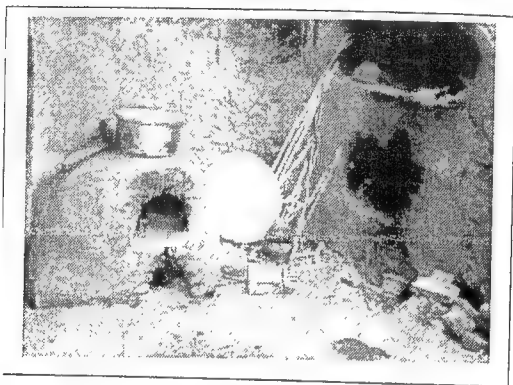
على المتاح والموجود لتلبية الحاجات اليومية. وهو ما يخالف - إلى حد كبير - ما تتيحه المدينة الحديثة من مقومات تنفع نحو الوظيفة الواحدة للأشياء. فلا يقوم «اليوجاز» ، أو المدفأة، أو التالجة ، أو المروحة ، إلا بألوار محددة صنعت من أجلها ، ولاتتيح لمستخدميها إمكانات تعدد المهام. كما تميل المجتمعات الحضرية نحو هذا الاتجاه ، الذى يؤكد على أهمية تخصيص الأماكن داخل المسكن لألوار محددة- حسب إمكانات كل أسرة- وقد يرجع هذا الأمر لتقلص المهام والأعباء المنزلية بمساكن الضر عن تلك المهام والأعباء الكثيرة والمتعددة للفلاحين بالمسكن الريفي.

كما تبين عدم استعانة أفراد القرى الشمالية للدلتا (القرى ٩ ، ١٠ ، ١١ ، ١٢) بغرفة الفرن للنوم فى فصل الشتاء . وهو ما يدفع بالدراسة كى تشير إلى أن الوظائف المتعددة التى كانت تلزم بالإشغال اليومي للفرن فى فصل الشتاء- «كتحميص» الذرة بكميات كبيرة بقرى الوسط والجنوب ، وكذلك «تجبين» اللبن، و«سمط» «المتارد» - هو ما ساهم فى لجوء أفراد تلك القرى نحو تخصيص إحدى غرف المنزل للفرن ، والاستفادة من الإشغال اليومي له فى التفتة فى فصل الشتاء. وهو ما لم يتجه إليه أفراد القرى الشمالية: تبعا لأنشطتهم الاقتصادية التى يختلفون بها عن قرى الوسط والجنوب .

أما فيما يخص أعمال «الخبيز» فى فصل الصيف: فتنقل إلى خارج «قاعة» الفرن. إذ أن سخونة جو تلك الغرفة الناتجة عن أعمال الخبيز، وكذا طقس الصيف الحار، يدفعان نحو الخروج إلى دهليز الدار للقيام بأعمال الخبيز. ومن هنا درج أفراد قرى الدراسة على اختيار المكان المناسب لبناء الفرن الصيفي. وكان يتم هذا الاختيار تبعا لمساحة المنزل. حيث يلجأ أفراد الطبقة العليا، وبعض أفراد الطبقة الوسطى إلى الدهليز الداخلى للدار لبناء الفرن الصيفي . ويتم اختيار المكان المناسب به كموقع للفرن، حيث يتعين أن يشغل أحد الأركان التى لاتعوق حركة الحيوانات : التى تمر غالبا من الدهليز الداخلى للدار فى طريقها للخروج أو الدخول إلى حظائرها . (انظر الصورة رقم ٢٤) .

كما يتفق هذا الموقع للفرن مع المعتقدات التى تدور حول إمكانية حصد المخبوزات، ولذا وجب الابتعاد بالفرن عن باب الدار- المقترح فى أغلب الأحيان- والذي يسمح بتلصص عيون المارة عبر الشارع. كما يمكن الاستفادة بما يحيط بالمنزل من أراضى فضاء تتبع المنزل ومملوكة لأصحابه بحيث يتخذ الفرن موقعا ينأى به عن عيون المارة. وهو ما تؤكد عليه الإخبارية (١/ ١١) .

«لما أجي أبني الفرن، لو مفيش حتة جوه الدار أقوم أبنيه ف حتة فاضيه برده
تبع الدار، بس إيه بقى أخلى ضهر الفرن ليره ووشه لجوه، يعنى اللي جاي من
بره ما يشوفش اللي فيه»^(١).



صورة رقم (٢٤)

توضح بناء الفرس في دهليز المنزل الداخلي تحت السلم الطيني (على
اليمين) ، وعلى اليسار يظهر الفرن الصغير الذي يختص بأعمال الخبز
البسيطة والبطائر، دون أعمال الخبز التي تخص الخبز الرئيسي

(قرية كفر الاكرم، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة في ١٩ / ١٢ / ١٩٩٢]

وكانت مساحة دهليز المنزل لدى أفراد الطبقة العليا وبعض أفراد الطبقة الوسطى، تساعد
على إمكانية بناء فرن صغير يعاون الفرن الكبير، ويختص بأعمال الخبز الثانوية، كعمل

١- إخبارية رقم (١ / ٧) .

القطائر والمخبوزات كذلك بعض المأكولات التي تحتاج في طريقة طهيها إلى نار الفرن، وكان اللجوء إلى بناء هذا النوع من الأفران الصغيرة ، يرجع إلى إمكاناته في سرعة إنجاز المهمة . حيث يتم إشعاله وسخونه أسرع من الأفران الكبيرة. وهو ما تحتاجه أعمال الخبز السريعة . (انظر الصورة رقم ٢٤) .

وعلى الرغم مما سبق الإشارة إليه من أهمية الخروج بأعمال الخبز عن قاعة الفرن في فصل الصيف ، وكذا إمكانية وجود أكثر من فرن يضمهم دهليز المنزل الداخلى أو ما يحيط بالمنزل من فضاء. إلا أن الدراسة تشير إلى أن كثيراً من افراد الطبقة الدنيا لم يجدوا مخرجاً يتعد بأعمال الخبز عن فرن القاعة في فصل الصيف ، أو الاستعانة بأفران الشارع (أفران الثواب) لإنجاز أعمالهم المرتبطة بالفرن. وقد يكون لجوء أفراد تلك الطبقة إلى هذا النوع من الأفران نابعاً من عدم خشيتهم حسد خبزهم أو مخبوزاتهم ، أو مأكولاتهم. إذ أنها لم تكن تزيد أو تنفوق بأي حال على ما تضمه بيوت الطبقة العليا أو الوسطى . بل يمكن القول - إن تفوقت - أن محاولات أفراد الطبقة الدنيا لإثبات هذا التفوق، كانت تدفع بهم نحو المباهاة بما لديهم من مخبوزات أو مأكولات. وهو ما قد يكون دافعاً نحو اللجوء إلى أفران الشارع عندما يقدمون على عمل القطائر أو المأكولات الخاصة.. وليس هذا بالقطع سلوكاً عاماً يوضع في مكان الصدارة ، كأحد العوامل التي تدفع نحو فرن الشارع . ولكنه أحد السلوكيات التي قد تحدث كرد فعل نفسي لإثبات الذات والقدرات.

تقلص الاعتماد على «قاعة» الفرن كغرفة نوم رئيسية في فصل الشتاء في جميع قرى الدراسة. لدرجة بات معها هذا الاستخدام يقتصر على حالات نادرة عند بعض أفراد الطبقة الدنيا. كذلك فإن الاستعانة بتلك الغرفة كحمام شتوي عند أفراد الطبقة العليا بالقرية رقم (٤) قد اندثر تماماً بسبب عوامل التغير التي طرأت على القرية المصرية ومن أهمها تغير نمط السكن، واتباع الأبنية الحديثة لتلك التقسيمات التي تتبعها مبانى الحضر الخرسانية من حيث تخصيص غرف وفراغات المنزل لمهام محدودة (مطبخ ، حمام، غرفة استقبال الضيوف، غرف النوم) ، وهو ما انتشر في جميع القرى وبين كافة الطبقات . وقد دعم هذا الاتجاه وساعد عليه التزايد المطرد في نسبة المعلمين من الذكور والإناث واشتغالهم بالوظائف ، الأمر الذي دفع بهم نحو تقليد شكل وطريقة حياة أهل الحضر في المدن القريبة والبعيدة عندما يؤسسون لبيوت الزوجية ، وتبعمهم الفلاحون في محاولة لإثبات القدرات المادية والقدرة على التنافس

والمشابهة . حتى في حالات عدم القدرة على هدم وبناء المنازل على النمط الحضري الخرساني، فقد اتجه - حتى غير القادرين - نحو تعديل نمط المنزل القديم بحيث يتفق مع عملية التحديث. وساهم في هذا التغيير ودفع إليه تلك الإمكانيات المادية التي أتاحها السفر للعمل بالبلاد العربية النفطية ، وكذلك ما تبثه أجهزة الإعلام المرئية من برامج ومسلسلات تساعد على ترويج شكل المسكن الحضري وما يضمه من إمكانيات بين أفراد المجتمعات القروية. أدى كل ذلك إلى التخلي عن تخصيص إحدى الغرف لإقامة الفرن بغرض النوم أو الاستحمام في فصل الشتاء.

«فرن القاعة قل خالص، ما هم احتاجوا الأوضة، هو الفرن بتاع القاعة، ونصوبه ف حته ثانيه ، متغير ما حد ينام عليه ولا حاجة»^(١).

ونظرا لحاجة الأفراد - بالمجتمعات المدروسة- إلى الفرن لإنجاز أعمال الخبز وغيره فقد أوجدوا للفرن مكانا بديلا فوق الأسطح الخرسانية التي لاتتأثر بنار الفرن المشتعل ، أو أمام المنازل في بعض المساحات الخالية. وتشير الإخباريات إلى أن المكان الجديد للفرن دفع إلى بناء مظلة من الطين وبعض الطوب وأعواد الزرع الجافة ، لوقاية الفرن والقائمات على الخبز من شمس الصيف وأمطار الشتاء وبرودته وتثنأى به بعيدا عن نظرات الحاسدات والحاسدين .

«بعد الناس كلها كده ما بنت عمارات يعني أنوار فوق بعض، بقى فيها ناس بتبنى الفرن فوق السطح، وفيها ناس تعملو قدام البيت كده ف حته فاضيه ، ويعملوا مظله كده هشان الشمس والمطر»^(٢).

١- إخبارية رقم (١ / ٥) .

٢- إخبارية رقم (١ / ٧) .

ثانيا : بناء الفرن ومكوناته

كشفت الدراسة الميدانية عن لجوء أفراد مجتمعات الدراسة- عدا القرية رقم (٣) إلى بناء الفرن بشكل يتفق مع الطريقة التي اعتادوا عليها في تسوية خبزهم، والتي دفعت نحو تقسيم بناء الفرن إلى فراغين يفصل بينهما رقعة مسطحة من الطين أو الفخار أو الحديد أو الأسمنت المسلح يطلق عليها «البلاطة» أو «العرصة» ويتم تسوية الخبز فوقها، ويختص الفراغ السفلى من الفرن بمهمة استيعاب كميات الوقود وعمليات الإشعال تحت «البلاطة» التي تعمل على نقل الحرارة- كوسيط ملائم- إلى رغيف العجين فتعمل على تسوية قاعدة الرغيف ، أما الفراغ العلوى (ما فوق البلاطة) فيعمل على تسوية وجه الرغيف من خلال الحرارة التي تصل إليه عن طريق فتحة جانبية تصل ما بين الفراغين السفلى والعلوى يطلق عليها «الشاروقه» . ومن خلال تلك الطريقة في تسوية الخبز درج أفراد مجتمعات البحث على بناء الفرن بما يلائمها ويحقق نجاحها ، وفيما يلي عرض تفصيلي لبناء الفرن ومكوناته :

١- بناء الفرن :

لا تختلف الطريقة التي اعتاد عليها أفراد قرى الدراسة لبناء الفرن سوى في طريقة التنفيذ والتي تتضح من خلال الصور التالية:

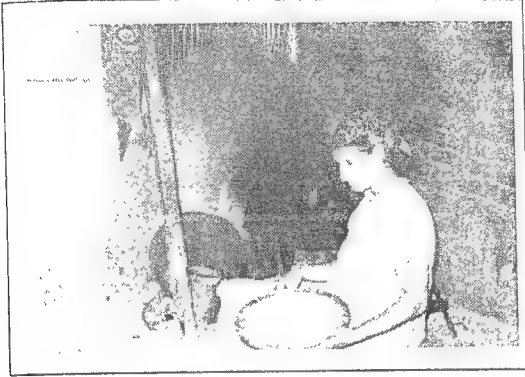


صورة رقم (٢٥)

فرن تم بناؤه بواسطة «بناء» متفخمص ، حيث نلاحظ دقة تنفيذه بما يتوفر له من إمكانيات أصحابه الذين ينتمون إلى الطبقة العليا ، حيث توفرت له كميات قوالب الطوب السليمة- دون المتكسره - وبعض الرمال والأسمنت التي سمحت بمحارته . نلاحظ في الصورة دقة تنفيذ فتحة إنخال الرغبة وكذلك فتحة الإحماء السفلية . حيث قام البناء بتنفيذها بطريقة العقد التي لا يستطيع تنفيذها سوى بناء محترف . كما يلاحظ موقع فتحة الإحماء . حيث توجد أسفل فتحة الإنخال لكنها تبعد عنها ناحية اليسار لتكون على يمين الخايزة أثناء قيامها بمهمة الإحماء . حتى تُيسر لها استخدام اليد اليمنى في الإحماء ، كذلك فإن ابتعادها عن باب الفرن يتيح للخازنة القيام بمهمتها في أعمال الخيز دون التعرض المباشر لوهج النار المنبعث من فتحة الإحماء . كما يظهر في الصورة اتباع البناء لطريقة تستطيع ظهر الفرن أى استوائه بحيث يسمح بوضع بعض أغراض المنزل فوقه وقد ألزمت تلك الطريقة بلمس قبو الفرن المتبع في بناء فراغ الفرن العلوى، عن طريق الارتفاع بحوايط الفرن من جهاته الأربع بحيث تعلو عن القبو، ويتم ملا الفراغات بين الحوايط والقبو ببعض كسر الطوب والرسم حتى يتم استواء ظهر الفرن .

(قرية كفر الأكرم، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية)

[قام الباحث باللقاط الصورة في ١٩ / ١٢ / ١٩٩٢]

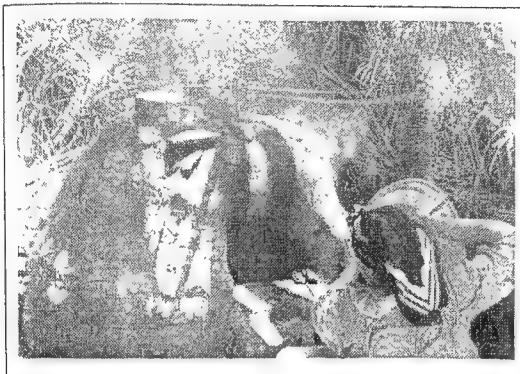


صورة رقم (٢٦)

فرن تم بناؤه خارج المنزل يلاحظ وجود عمودان خشبيين لحمل السقيفة التي تغطي الفرن من الأمطار وتحفظ القائمة على الخبيز من حرارة الشمس المباشرة في فصل الصيف . كما يلاحظ بناء الفرن بطريقة القبر دون محاولة لاستواء سطحه ، نظرا لعدم الحاجة إلى حفظ مقتنيات الدار بالشارح . كما يبدو بالصورة اتباع طريقة العقد في بناء استدارة فتحة إنخال الرغيف ، غير أنها لم تنفذ بالنسبة لفتحة الإحماء السفلية . حيث استعان البناء بقطعة من الصاج لتكون بمثابة الفاصل بين الفتحتين وتكون تلك الصاجية بمثابة عتبة الفرن التي يتم إخراج الخبز إليها ليتم له التسوية المطلوبة.

(قرية شط الشيخ درغام، مركز دمياط ، محافظة دمياط)

[قام البحث بالتقاط الصورة في ٣ / ٩ / ١٩٩٤]



صورة رقم (٢٧)

فرن بُني في مساحة خالية أمام المنزل. ولاحظ الطريقة التي أتبعها لتشكيل فتحتيه، نلاحظ لجوء القائم على بنائه إلى طريقة الجمالون بالنسبة لفتحة الإخمال العلوية حيث ارتكز قالبين من الطوب على الجدارين المكونين للفتحة وتقابلا عند رأسيهما بما يماثل شكل وطريقة بناء الجمالون، أما بالنسبة للفتحة السفلية فلم يتمكن من اتباع نفس الطريقة، فاستعان بقوالب الطوب في وضع أفقي، وقد ترجع تلك الطريقة في تنفيذ الفتحات إلى عدم قدرة القائم على البناء تنفيذ طريقة العقد كما في الصورة السابقة، والتي تحتاج إلى مهارة البتائين المحترفين، وقد يرجع السبب في ذلك إلى محاولة ربة المنزل بنفسها القيام بمهمة البناء دون اللجوء إلى متخصص. أو لجوئها إلى بنائي الصف الثاني الذين لم يكتسبوا خبرة أو مهارة البناء.

(قرية كفر الشرفا الغربي، مركز القناطر الخيرية، محافظة القليوبية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة في ١٢ / ١٢ / ١٩٩٣]

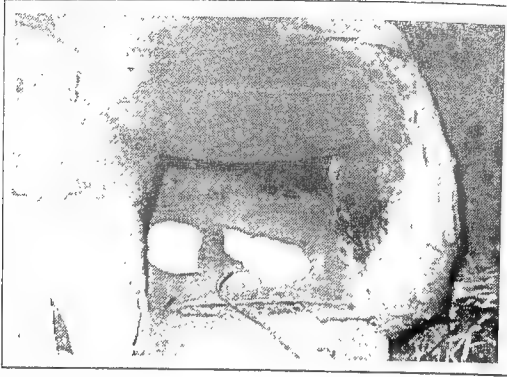


صورة رقم (٢٨)

فرن تم بناؤه بواسطة ربة المنزل بالاستعانة ببعض الطوب المتكسر، يلاحظ عدم تمكنها من تنفيذ قبر الفرن بواسطة الطوب فاستعانت بمخلفات المنزل من الحديد والصاج والفخار لهذا الغرض، يلاحظ عدم وجود فتحة الإحماء السفلية في واجهة الفرن تحت الفتحة العلوية، حيث خصصت تلك المساحة لبناء ما يطلق عليه عتبة الفرن كما هو واضح بالصورة، أما الفتحة السفلية فقد اختير لها الجانب الأيسر من الفرن كما سنلاحظ في الصورة التالية.

(قرية برج رشيد، مركز رشيد، محافظة البحيرة)

[قام الباحث بالتقاط الصورة في ٥ / ٦ / ١٩٩٤]

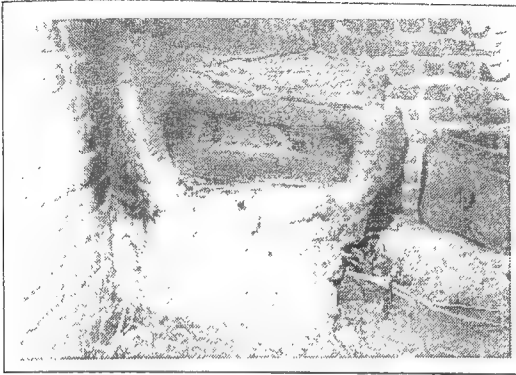


صورة رقم (٢٩)

فرن نفذ بواسطة صاحبه، يلاحظ شكل فتحة إدخال الرغيف على شكل أقرب إلى المربع والذي تم تنفيذه عن طريق الارتفاع بالجدارين المكونين للفتحة بارتفاع خمس «طويات» ويتم غلق تلك الفتحة من أعلى بواسطة قطعة صاج أو حديد من مخلفات المنزل لتحمل ما فوقها من بناء. يلاحظ كذلك وجود فتحة لإحماء السفلية في الجانب الأيسر من الفرن، كما يلاحظ لجوء القائمة على البناء في استكمال شكل القبو بواسطة مخلفات المنزل من الصاج والحديد والفخار والبلاط، وهي نفس الطريقة التي اتبعت في الفرن الموضح بالصورة السابقة من نفس القرية.

(قرية برج رشيد ، مركز رشيد، محافظة البحيرة)

[قام الباحث بالتقاط الصورة في ٦ / ٦ / ١٩٩٤]



صورة رقم (٢٠)

فرن صغير الحجم بُني بواسطة سيدات المنزل بشكل بدائي، ويبدو في الصورة لجونهم إلى أحد أركان سطح المنزل للاعتماد على الحائطين اللذين يظهران بالصورة لاستكمال بناء الفرن من جهته الخلفية واليمنى ، ونلاحظ الطريقة التي تم بها بناء الفتحة العلوية للفرن والتي تتخذ شكل المستطيل ، كما يلاحظ استعانة القائنات على البناء بقطعة من الصاج لاستكمال شكل الفتحة من جهتها العلوية بحيث تعمل ما فوقها من طين والذي يمثل سطح الفرن، وهي نفس الطريقة المتبعة بالنسبة للفتحة السفلية. كما يبدو في الصورة عدم حرص أفراد القرية على تغطية الفراغ العلوى للفرن، واستبدال شكل القبو بالشكل المسطح الذي نُفذ بواسطة الطين المدمم بمخلفات المنزل من الصاج. كما يلاحظ وجود الفتحة السفلية بالجانب الأيسر من الفرن.

(قرية برج مفيزل ، مركز مطويس، محافظة كفر الشيخ)

[قام برج مفيزل ، مركز مطويس ، محافظة كفر الشيخ]

في الخريطة التالية سنعرض لأشكال فتحة الفرن العلوية حسب الواقع الميداني الذي سجلته الدراسة لكل قرية من قرى الدراسة، وهي تكشف عن الاتجاه الجمعي في كل قرية من الحالات الفردية.

أفادت الإخباريات الثلاثي قمن بأنفسهن ببناء القرن بحرصهن على درء الحسد عنه، وكذلك من من قامت ببنائه، ويأتى ذلك الحرص نتيجة للمعتقدات التي تدور بين الأفراد حول قدرة بعض الأشخاص على الأضرار بما لدى الغير من مقتنيات ليست فى حوزتهم. وقد يؤدى ذلك الحسد إلى الضرر بالقرن ذاته فتقل قدرته على القيام بمهمته على الوجه المطلوب ، أو تتهدم أجزاؤه، كما يمكن أن يقع الضرر على من قامت بالبناء، فتمرض أو يقع لها أو لأحد أفراد بيتها أو مقتنياتها بما يعكر سعادتها بقيامها بمهمة البناء بالشكل الذى يثبت مهارتها وقدرتها التى تتفوق بها عن غيرها.

وترى العجائز من السيدات أن توجه الضرر نحو القرن أو القائمة على بنائه يرجع لوجهة أعين الحاسدين، حيث يقع الضرر على البناء فى حالة رؤيتهم لجماله واكتماله وحسن بناءه ودقة تنفيذه، كما يقع على من قامت بتنفيذه إذ ما توجهت العين الحاسدة ناحية مهارتها وقوتها وقدرتها ودقتها فيما صنعت يداها ..

ولذلك حرصت القانمات على بناء القرن- من أهل المنزل- على تنفيذ ما يضمن لهن درء أعين الحاسدات ، تقول الإخبارية (١ / ١١) .

«والله أنا اللى بنى القرن، وكنت بعد ما أبنيه كده أعمل كف عليه كده عشان يمنع العين ، عشان اللى بنته ما تتحسدش، وعامله عروسه عليه كمان عشان اللى بيص ع العروسه ما بيعصش للقرن، أه القرن ممكن يتحسد برده، يتهد، خبيزه يطلع وحش، يعض كثير والكلام ده»^(١).

كما تشير الإخبارية (١ / ١٢) بأن الضرر الذى يمكن أن يقع على القرن يأتى غالبا من ملك القرن الذى يسكنه، والذى يساعد على حسن أدائه للمهمة أو الضرر بذلك الأداء. وترى الإخبارية فى الملح وسيلة مناسبة تمنع ضرر الملك أو تسترضيه حتى يستجيب لما تأمله فى قيام قرنها بمهمته التى صنع من أجلها. ويتم اختيار الملح لهذا الغرض بما له من قدرات سحرية خاصة . ينفخ إلى الاستعانة به فى أغراض مختلفة. تقول الإخبارية:

«لما نيجى نبنى القرن نعجن الطينه بتاعتو بملح ونحط فى الأرضية تحت خالص تحت البنا ملح، وأول ما نولعوا نخط فيه ملحياه فى قلب الطيظ»^(٢) بتاع القرن،

١- إخبارية رقم (١ / ١١) .

(٢) تقصد فتحة الإحماء السفلية .

حبه كذا بايدك ترشهم وحبه كمان ف العين، عشان يعنى يبقى حلو مايتعكشش
يعنى يدخن وما يولعش ، لكن الملح بقى يبقى حلو عشان الملك اللى فيه»^(١).

وفى نفس الاتجاه من محاولات استرضاء ملك القرن ليضفى على ما يصنع فى بناءه
البركة، تشير الإخبارية (ب/ ١١) إلى أهمية وضع كسرة خبز وبعض الملح وقطعة معدنية
نقدية فى الأرض التى يتم فوقها بناء القرن، ثم يبدأ البناء فوق ما وضعت ، وترى فى ذلك ما
يشبع القرن- تقصد ملكه- ويسهم فى مباركته لما يساعد على إتمامه .

«وإنا بنينى لما آجى أبنى عتبة القرن أقوم حطه ف الأرضيه خالص ، قبل ما
أحط الطوب لقمة عيش وملح وقرش أو شلن اللى معايا وابنى بقى، عشان القرن
يبقى شبهان يعنى نخيزو فيه ونعملو فيه حاجتنا على طول ويبقى مبروك والحاجة
تبقى عندنا مستوره»^(٢).

ويلاحظ الباحث انتشار هذه المعتقدات بشكل واسع بين سيدات الطبقتين الدنيا والوسطى
ولم تلق نفس القدر من التبنى عند سيدات الطبقة العليا. وقد يعود ذلك إلى قيام نساء الطبقة
الدنيا وبعض نساء الطبقة الوسطى ببناء أفرانهن بأنفسهن، مما يؤدي إلى تبني تلك
الممارسات والترويج لقدرة الكائنات الغيبية والعين الشريرة على الإضرار بما صنعت أيديهن ،
ليكون ذلك الترويج بمثابة المدافع عن قدرتهن ومهارتهن ودقة تنفيذهن للبناء فى حالة فشل
البناء فى أداء مهمته ، ليلقين عن أنفسهن الاتهام بالتقصير- وهو ما يخالف لجوء أفراد الطبقة
العليا إلى بناء محترف ومتخصص فتتخلص مع قدراته وإمكاناته فى التنفيذ ، الحرص على تلك
الممارسات وحثمية الالتزام بتنفيذها ، حيث ينذر أن يفشل البناء المحترف فى اختيار موقع
البناء ودقة تنفيذ الفتحات والقبو، بما يضمن للقرن القيام بالمهمة على الوجه المأمول.

٢- مكونات القرن وفتحاته ..

يتكون القرن- كما سبق أن ذكرنا- من مجموعة من الفتحات والمكونات تهدف جميعها
لأداء القرن لمهمة تسوية الخبز: بالطريقة التى اعتادت عليها مجتمعات الدراسة جميعها- عدا

١- إخبارية رقم (أ/ ١٢) .

٢- إخبارية رقم (ب/ ١١) .

القرية رقم (٣) - والتي تلتخص في تسويته على مسطح من الفخار أو الطين أو الحديد أو الاسمنت المسلح، وتحتاج تلك الطريقة إلى إشعال النار تحت هذا المسطح في تجويف سفلى للفرن كما يعلوه فراغ يسمح بوضع الرغيف وكذلك تلك المهام الأخرى التي يستعان بالفرن لأدائها والتي سبق الإشارة إليها وفيما يلي عرض تفصيلي لتلك الفتحات والمكونات :

أ- فتحة الإحماء السفلية :

هى الفتحة السفلية التي يتم عن طريقها إدخال الوقود إلى الفراغ السفلى للفرن كما يتم من خلالها إخراج الرماد المترتب على أعمال الخبز السابقة، ويأتى موقع هذه الفتحة- تبعاً لما سبق أن أوضحته الصور أرقام (٢٥، ٢٦، ٢٧) - إلى اليسار من الفرن، وقد أطلق أفراد القرى رقم (١، ٢، ٤، ٥، ٦، ٧، ٨) على هذه الفتحة «المحمة» وتعود تلك التسمية إلى الوظيفة التي تؤديها تلك الفتحة ، حيث تقوم بمهمة إحماء الفرن كما سبق الإشارة ، كما أطلق أفراد القرى رقم (٩، ١٠، ١١، ١٢) على هذه الفتحة «طيظ» الفرن وقد يتأسس اختيار هذا الاسم نتيجة لتقسيم فتحات الفرن بما يماثل مسميات فتحات الجسد الإنسانى أو الكائن الحي حسب الوظائف التي تؤديها تلك الفتحات، حيث يطلق على فتحة الفرن العلوية «حنك» الفرن نظراً لعملية إدخال الأرفة من خلالها بغرض تسويتها، أما الفتحة السفلية فكان إخراج الرماد من خلالها دافع نحو تشابه مهمتها مع فتحة الإخراج للكائنات الحية.

ب- فتحة الإحماء العلوية :

هى الفتحة التي تصل ما بين الفراغين السفلى والعلوى للفرن، وتقع ما بين رقعة التسوية والجدار الأيمن للفرن ، وتقوم بمهمة نقل الحرارة المباشرة إلى الفراغ العلوى للفرن بغرض تسوية وجه الرغيف، وكان اختيار هذا الموقع لتلك الفتحة يعود لتسهيل مهمة من تقوم بتزويد الوقود من خلال تلك الفتحة ، حيث تستعين بيدها اليمنى فى هذه المهمة لما لليد اليمنى من قدرة على قذف الوقود بحركة سريعة تحتاج إلى مهارة، حتى لا تتأثر بحرارة الفرن العالية، ومن هنا كان اختيار هذا الموقع فى أقصى يمين الفرن ليكون على يسار من تقوم بمهمة التزويد.

يطلق أفراد قرى الدراسة على تلك الفتحة اسم «الشاروقه» ومن خلال تلك التسمية أطلق على عملية تزويد النار من خلالها ما يرتبط بهذا الاسم فيقال «أشورق الفرن» أى أروده بالوقد من الفتحة العلوية، فى حين يقال «أحمى الفرن» فى حالة تزويد الوقود من الفتحة السفلية «المحمة» .

ج- فتحة إدخال الرغيف وإخراجه :

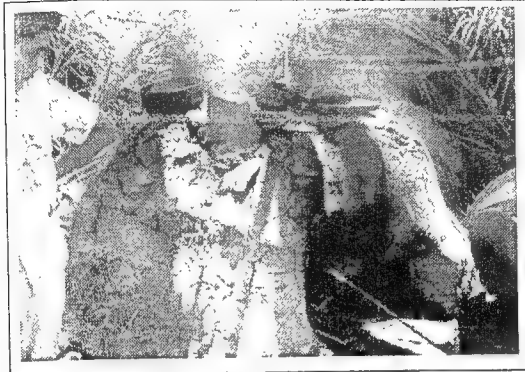
هى الفتحة العلوية التى تقع فى واجهة الفرن والتى سبق عرض أشكالها فى الخريطة السابقة. ويطلق أفراد القرى أرقام (١، ٢، ٤، ٥، ٦، ٧، ٨) عليها «باب الفرن»، فى حين يطلق عليها أفراد القرى (٩، ١٠، ١١، ١٢) «حنك الفرن»، وتقوم تلك الفتحة بمهمة إدخال وإخراج رغيف الخبز قبل ويعد تسويته، كذلك يتم إدخال وإخراج الأوانى والأنرة فى حالة الاستعانة بالفرن للأغراض المنزلية الأخرى التى سبق الإشارة إليها.

د- فتحة تسخين المياه:

أشارت الإخباريات بالقرى رقم (١١، ١٠، ٩، ٤) - والتى تقع جميعها بالقرب من فرع رشيد- إلى حرصهن على وجود فتحة صغيرة فى بناء قبو الفرن تسمح باستثمار نار الفرن المشتعلة : لأغراض أخرى كتسخين المياه وإنضاج بعض الأطعمة. كما تساعد على خروج الدخان المترتب على إحماء الفرن: حتى لا يقتصر خروجه على «باب الفرن» ، الأمر الذى يدفع به إلى أعلى دون أن يسبب ضيقاً بمن تتولى عملية الإحماء. (انظر الصورة رقم ٣٧) .

يلاحظ الباحث زن استعانة أفراد القرية رقم (٤) - وخاصة أولئك الذين ينتمون إلى الطبقة العليا- بتلك الفتحة قد اقتصر على تسخين المياه بغرض الاستحمام فى فصل الشتاء، نتيجة لتخصيص غرفة الفرن لذلك الغرض. غير أن أفراد القرى الأخرى (٩، ١٠، ١١) قد أضافوا إلى هذا الغرض مهام أخرى كإنضاج بعض المكولات وتجهيز الشاي. وقد يرجع اللجوء إلى الفرن فى يوم الخبز لإنجاز تلك المهام : جنباً إلى جنب مع تسوية رغيف الخبز ، إلى مساهمة جميع نساء المنزل فى أعمال الخبز، الأمر الذى لا يسمع بقيامهن بأعمال أخرى، فضلاً عن توفير الجهد والوقود. أما فى حالة أفراد الطبقة العليا بالقرية رقم (٤) فإن استثمار دفء قاعة الخبز للاستحمام فى فصل الشتاء كان أهم النوافع نحو هذا الاستخدام .

تفيد الدراسة الميدانية باندثار وجود تلك الفتحة بالقرية رقم (٤) ، كما تقيد بتقلص ذلك الوجود بالقرى الأخرى ويعود ذلك إلى الإمكانيات التى أتاحتها المدينة الحديثة من موائد الغاز التى توفرت فى جميع بيوت قرى الدراسة، وبات الحرص على وجود تلك الفتحة ينبع من الوظيفة الثانوية التى تؤديها ، وهى العون فى خروج دخان الإحماء.



صورة رقم (٣١)

فتحة تسخين المياه وإنشاج المأكولات ، يلاحظ في الصورة وجود قطعة من الصاج من مخلفات المنزل يتم بها خلق تلك الفتحة في حالة عدم استخدامها ، حتى لا تتسرب حرارة الفرن من خلالها.

(قرية برج رشيد ، مركز رشيد، محافظة البعيرة)

[قام الباحث بالتقاط الصورة في ٥ / ٦ / ١٩٩٤]

«الناس زمان كلها كانت تعمل فتحه ف سقف الفرن من فوق اسمها شنشة أو ناروزه عشان نعطو عليها براد شاي، نعملو شاي، مكتش البوايير الجاز والبوتجازات كترت كده، نعملو مثلاً فول منمس ، نسخنوا شوية طيبخ ، نسخنوا شوية ميه، أى حاجه»^(١).

هـ- عتبة الفرن:

يقصد بعتبة الفرن ذلك البروز في واجهة بناء الفرن والذي يؤدي إلى بابه، وتبلغ القرى رقم (٩، ١٠، ١١، ١٢) - دون قرى الدراسة الأخرى- لبناء هذا التواء الخارجى أمام باب الفرن

١- إخبارية رقم (ب / ٩) .

ليكون بمثابة المرحلة الأخيرة لإتمام تسوية الخبز (انظر الصورة رقم ٣٢) ، نظرا لحرص أفراد تلك القرى على إنتاج أنواع من الخبز تتسم بالجفاف التام قبل تخزينها، ومن خلال ما تتيحه «عتبة الفرن» من درجة حرارة أقل من داخل الفرن، ساعدت من يقوم بتسوية الرغيف على جذبها إليها، حتى تتم له درجة الجفاف والتسوية المطلوبة، إذ يصعب تنفيذ ذلك بداخل الفرن، حيث الحرارة العالية التي قد تؤثر على الرغيف فتحترق بعض أجزائه . ويضاف إلى ذلك الفرض حرص أفراد تلك القرى- القريبة من البحر المتوسط وفرعى رشيد ودمياط - على وجبة السمك اليومية، الأمر الذي كان يدفع بهم نحو الاستعانة بالفرن لتسويته . وكما تشير الإخباريات بتلك القرى إلى أن إنضاج السمك بالفرن كان يحتاج إلى تدرج قدر الحرارة التي تعمل على إتمام تسويته، إذ أن إخراج السمك من داخل الفرن- حيث الحرارة المرتفعة - إلى خارجه قد يتسبب في تكسره ، وذلك لتأثير السخونة المرتفعة فيه، إذ تعمل على إمكانية تفكك أجزائه ، ومن هنا كانت حاجة تلك المجتمعات إلى وجود تلك العتبة لتستقر السمكات عليها بضع دقائق، حتى تستعيد تماسكها في درجة حرارة تناسب تلك الطبيعة.



صورة رقم (٣٢)

سيدة تقوم بإحماء الفرن من خلال فتحته العلوية (الشاروقة) يظهر في الصورة عتبة الفرن ذات الدرجتان، وقد تم بناؤها بواسطة الطوب والطين المخلوط وهي الطريقة التي أتبعها في القرى (٩، ١٠، ١١).

(قرية برج رشيد، مركز رشيد، محافظة البحيرة) [قام الباحث بلتقاط الصورة في ٥ / ٦ / ١٩٩٤]

و- قاعدة تسوية الرغبة:

هى القاعدة التى يتم تسوية رغبة الخبز فوقها، والتى تقمّل بين الفراغ السفلى الفرن والفراغ العلوى له، ويطلق أفراد قرى البحث عليها اسم «العرصة» أو «البلاطة».

كشفت الدراسة الميدانية عن وجود أربعة أنواع منها حسب خامة صناعتها، وفيما يلى عرض تفصيلى لتلك الأنواع:

(١) قاعدة تصنع من الطين:

يُصنع هذا النوع من «العرص» أو «البلاطات» بواسطة سيدات المنزل أنفسهن كما يمكن الاستعانة بأخريات يقمن بهذا العمل نظراً لكونه يحتاج إلى مهارة خاصة ودقة فى التنفيذ حيث يؤدى الفشل فى تنفيذه إلى تشققه أو انكساره فيلزم هدم الفرن بأكمله وإعادة بنائه من جديد، ولذا حرصت غير ذوات الخبرة والقدرة على إنجاز هذا العمل على اللجوء إلى أخريات يؤدين عنها بمقابل نقدى أو عيني فى حالة أفراد الطبقة العليا وبعض أفراد الطبقة الوسطى، أو كنوع من التعاون والمشاركة فى إنجاز الأعباء المنزلية بين أفراد الطبقة الدنيا .

وتصف الإخبارية رقم (١ / ٦) الطريقة التى تتبعها لإنجاز هذا العمل فنقول :

«الطين دى بجى يا سيدى ، بنجيب طينه سمره كده شكلها أسمر، احنا اللي بنعملها على ايدينا مبتشترهاش ، ونجيب حمرة بجى ندجها وننخلها بالغريال، أى حمرة، ونجيب بجى اسم الله على جيمة ابنى تبن حله، كان الأول دُج ما عدش الدُج ده موجود كان بتاع الكتان ، نجلبهم بجى على بعض ونحط فيه بجانون، ويعدين نبططها ، آه بنحط شعر حمير عليها عشان متشجش ما هو الدج اتمنع شعر الحمير بيحى بداله ، وعننا حمارة لما تزيل نعين زيلها ، وننشفوا فوج ف الشمس، ونفركوا على ايدينا ونجليوا ف الطينة كلها ونطلع نبططها ع السطوح تيجى مدوره، كده ، ولما تشف بجى ننصبها»^(١).

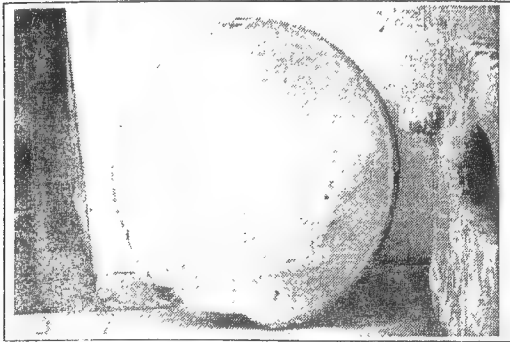
ولم تحصل الدراسة الميدانية على أية معلومات تقيد بوجود ذلك النوع من «العرص» سوى بالقريتين رقم (٩،٦) ، ولا يزال بعض أفرادهما يحرصون على صناعته بنفس الطريقة التى أشارت إليه الإخبارية . وقد اجتهد الباحث فى محاولة الكشف عن الأسباب التى دفعت إلى وجود هذا النوع بهاتين القريتين على الرغم من ابتعادهما مكانياً واختلاف النشاط الاقتصادى لأفرادهما، وعدم اشتراكهما فى كثير من الأمور المتعلقة بالعادات والتقاليد المرتبطة بالخبز.

فلم يحصل الباحث على مبررات ذلك الاتفاق بين القريتين في هذا الأمر واختلافهما عن بقية قرى الدراسة، والتي لم تشر أية معلومات ميدانية عن لجوئها إلى صناعة هذا النوع من قواعد التسوية. إلا أن الباحث يرى أن تلك «العرص» الطينية ربما تكون هي الأقدم بين الأنواع الأخرى الذي سيتعرض لها بعد قليل، وربما تكون جميع قرى الدراسة وغيرها من القرى المصرية قد استعانت بها قبل أن تتيح أسواق البيع والشراء الأنواع الأخرى كاعتماد ذاتي على الموجود والمتاح، وأن احتفاظ بعض أفراد القريتين (٩،٦) بهذا النوع، قد يرجع إلى الطبيعة الخاصة بهم، في التمسك بالقديم كتقليد يرون فيه الأصلى والأنسب لتنفيذ مهام صناعة الخبز. ويؤيد ذلك التفسير تقلص الاستعانة بهذا النوع بين أفراد القريتين في حدود ضيقة، واتجاه بقية الأفراد إلى الأنواع الأخرى الذى يتيحها السوق الخارجى.

٢- قاعدة تصنع من الفخار:

يصنع هذا النوع من القواعد بواسطة متخصصين يجيئون صناعتها وحرقها «الفواخرية» الذين يتولون كذلك صناعة أواني الطهى والشرب الفخارية، ويتولون بأنفسهم أو من يتبعهم تسويقها بالقرى المحيطة والقرية من أماكن وجودهم. وقد تدرجت أسعارها حتى وصلت الآن إلى خمسة جنيهات .

يصل قطر بلاطة الفخار إلى حوالى متر تقريبا وسمكها إلى حوالى ٣سم وهى مستديرة الشكل ويزيد سمك الإطار الخارجى للدائرة لحوالى ٤سم. (انظر الصورة رقم ٢٣) .



صورة رقم (٢٣) بلاطة أو عرصة من الفخار قطرها متر واحد تقريبا وسمكها حوالى ٣سم، ويصل سمك الإطار الخارجى لدائرتها حوالى ٤سم. (قرية كفر الشرفا الغربى، مركز القناطر،

محافظة القليوبية) [قام الباحث بالنقاط الصورة في ١٢ / ١٢ / ١٩٩٣]

انتشر الاعتماد على القاعدة الفخارية لتسوية الخبز بين قرى جنوب الدلتا (القرى ٦٠٥، ٤٠٢، ١) دون قرى الوسط أو الشمال.

وقد أفادت إخباريات تلك القرى بأهمية إعادة حرق البلاطة الفخارية بعد إتمام بناء الفرن ، وتستمر عملية حرق الفرن «توديك العرصه أو البلاطة» على مدار اليوم بكلمه ، حتى تتأكد صاحبة الفرن من إتمام الحرق وقد تستعين بواحدة من صاحبات الخبرة لتؤكد تمام مهمتها .

«نحرقها ، لازم العرصه الفخار دى تتودك، نحرمها» بقی لما تحمر وتستوى، فيه واحدة ناصحة تعرفها تقول انحرقت ، بتبقى العرصه مسلوode والولعه شغاله عليها م الصبح لغاية العشاء، جله وخشب وقوالح وكله، ولما تیجى اللى تعرف تقول خلاص نیطل»^(١).

تشير الإخبارية رقم (١ / ٤) بأن عملية حرق الفرن هذه كانت تستوجب عدم اطلاع غير أهل الدار عليها، وخاصة من يعرف عنهم حسد الأشياء ، وتضيف الإخبارية أن حالة الفرن التى يكون عليها أثناء حرقه قد تدعو إلى حسده ، فيؤثر ذلك على سلامته وخاصة «البلاطة» المعنية بالحرق، وقد يرجع ذلك الاعتقاد نتيجة للحالات المتكررة لتكسر «البلاطة» أو تشققها بعد عملية حرقها . وربما يعود ذلك إلى عدم دقة صناعتها ، من حيث الخامات الداخلة فى تكوينها أو غيرها من سلبات الصناعة . إلا أن الخوف من فشل مهمة صاحبة الفرن، كان يدفع بها نحو الترويج لأسباب أخرى تزيع عنها تهمة التقصير، أو عدم الفهم والخبرة فى اختيار «البلاطة» عند شرائها من البائع ، فتلقى باللوم على غيرها ممن قادتهم المصادفة لرؤية الفرن أثناء حرقه.

«ويقولوا ماحدش يخش ع الفرن وهو بينحرق ليحسدو، آه يحسد الفرن بيبيقى أحمر وموجرج بقی، ناس كتیر یحرسو كده»^(٢).

١- إخبارية رقم (١ / ٢) .

٢- إخبارية رقم (١ / ٤) .

كما تشير جميع إخباريات القرى التي استعانت بتلك البلاطة الفخارية، إلى أهمية أن يستهل العمل بالفرن بخبز الفطير. وتأتي تلك الأهمية من خلال وظيفتين يؤديها هذا النوع من المخبوزات . أولهما ما يترتب على تسوية الفطير فوق البلاطة من تسرب ما به من دهون إليها لتتشبع واجهتها به، فيضفى عليها لمعانا، ويساعد على نعومتها وعدم تشققها . أما الوظيفة الثانية فتتركز على مبررات اعتقادية ترى في الاستهلاك بعمل الفطير ما يضفى على الفرن البركة، وما يجعله مباركا لأهل المنزل، أملا في أن تسود أيامهم الأفراح والمسرات فتكون مخبوزاتهم فيه تخص تلك المناسبات دون سواها. ولكن عمل الفطير بالمنزل يرتبط بمناسبات الأفراح ويؤشر ناحية امتلاك الدار للخيرات اندفع أفراد تلك المجتمعات في اتجاه هذا الاستهلاك رغبة في أن تسود أيامهم الأفراح ويعم بيتهم الخير.

ويشير الباحث إلى أن الوظيفة النفعية كانت هي السبب الأقوى في هذه الممارسة وذلك من خلال المعلومات التي أدلت بها نفس الإخباريات والتي تفيد بعدم أهميتها بالنسبة «للعرض الحديد» التي أصبح هناك اتجاه متزايد نحو الاستعانة بها كبديل لهذا النوع الفخارى وهي التي لاحتاج إلى أى من الدهون لتقوى بها .

«أما يخلصوا بقى الحريق بعد يوم يحموها ويعدين يكتسوا ويخبزوا بقى فطير، لازم فطير، عشان تبقى مبروكه وحلو، والعرضه تتودك ، عشان السمن يصير فيها، الغلابه اللي مش هيعملوا فطير يعوصوا المكتسه بالزيت ويكتسوا بيها، وساعات الفقرا يعملوا فطير انشاله يعجنوه بالزيت عشان تبقى مبروكه وحلو. العرضه الحديد ما بيحرقوهاش ولا حاجة يخبزوا فيها على طول، ولا فطير ولا سمه ولا زيت ولا حاجة»^(١).

٢- قاعدة تصنع من الحديد:

هي عبارة مسطح من الحديد الصلب على شكل مربع يصل طول ضلعه إلى حوالى متر تقريبا ويسمك يتراوح ما بين ٥ : ٧ ملليمتر تقريبا. وينتشر هذا النوع من «العرض» بالقرى (٨، ١٠، ١١، ١٢) وهي تمثل قرى وسط وشمال دلتا النيل، وتقيد إخباريات هذه القرى بعدم لجوئهن إلى أى من الأنواع الأخرى كالطين أو الفخار على مدار حياتهن. إلا أن إحدى الإخباريات بالقرية رقم (١١) والتي يبلغ عمرها ٧٢ عاما تشير إلى أنها قد رأت وهي طفلة

١- إخبارية رقم (١ / ١) .

صغيرة أحد بيوت قريتها وقد استعان أفرادها بالنوع الفخارى، مما قد يشير إلى أن «العرصة الحديد» قد أزاحت النوع الفخارى وحلت مكانه استجابة لقدرة النوع الجديد على أداء المهمة بشكل يتفوق على الفخار، من حيث ملائمته لتسوية أنواع الخبز التى درجت تلك المجتمعات على تسويتها، فضلا عن نجاحه التام فيما يخص شواء السمك المتكرر على مدار الأيام بين تلك القرى الشمالية، فضلا عن القدرة الفائقة على التحمل وعدم التكسر لفترة زمنية طويلة. ويؤكد ذلك اتجاه أفراد قرى جنوب الدلتا نحو النوع الحديدي كبديل عن الفخارى، نتيجة لقدرته على احتمال كافة الأعباء التى تلقى على الفرن لإنجازها، كتحميم الذرة بكميات كبيرة وتحمل ثقل أوعية اللبن، الأمر الذى أدى إلى تقلص الاعتماد على الفخار بين أفراد القرى الجنوبية.

ويجلب هذا النوع الحديدي عادة من أسواق المدن القريبة من كل قرية بمقابل نقدي يتراوح حول العشرين جنيهاً.

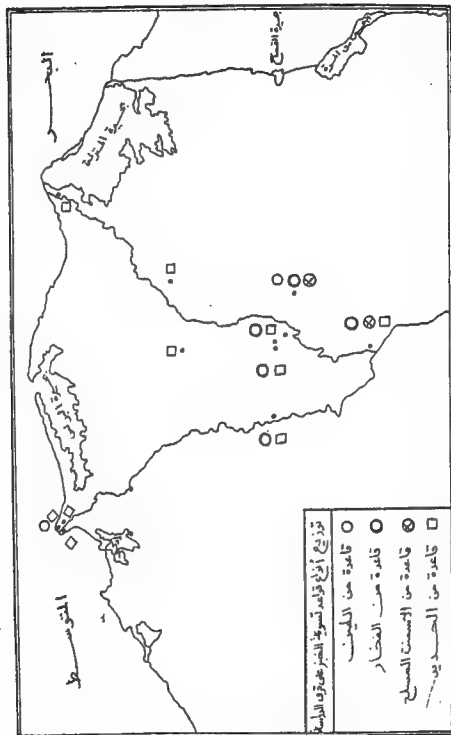
«زمان وأنا صغيرة شفت العرصة الفخار دى عند دار أحمد أبو عجيلة، لكن مفيش حد ف البلد دلوقت عنده عرصه فخار خالص»^(١).

كما يمكن القول بأن إقبال القرى الشمالية من الدلتا ناحية «عرص الحديد» عند ظهورها وإحلالها التام لأية أنواع أخرى يعود كذلك لاستجابة الحديد السريعة للسخونة من خلال كميات وأنواع من الوقود أقل فى درجة الإشعال. وهو ما توافق مع ما فى حوزتهم من مواد إشعال. حيث يعتمدون على قش الأرز والخص حيث تجود أراضيهم الزراعية بتلك المحاصيل (الأرز ونخيل البلح) دون القطن أو الذرة أو اعتيادهم على صناعة أقراص «الجله» وهى المواد المشعله من روث الماشية التى تنجح فى إحما «عرص الفخار» : التى تحتاج إلى قدر أكبر من الحرارة : حتى تقوم بمهمة تسوية الخبز.

٤- قاعدة تصنع من الأسمنت المسلح :

ظهر بالقريتين رقم (٥ ، ٦) نوع جديد من قواعد تسوية رغيف الخبز من الأسمنت المسلح ، وبدأت ظهور هذا النوع منذ حوالى خمسة عشر عاماً ، وهو ما وافق انتشار أعمال المسلح بين القرى لبناء المنازل الحديثة. إلا أنه لم يثبت للدراسة الميدانية لجوء أى من قرى الدراسة الأخرى إلى هذا النوع.

خريطة رقم (٥)



«عندنا هنا بقى فيه بلاطه بتتصنع زى الصبّ، ببيجي البنا يجيب الأسمنت والحديد الأسياخ دى الرفيعة وينصب البلاط زى السقف كده، بس على رقيق، حديد وأسمنت وهمرة، ويروح صبيها برسمه البلاط مندوره يعنى، لغاية ما تنشف ويروح ناصبها ف القرن مكان البلاطه الفخار»^(١).

ويستخدم هذا النوع تبعاً لقدرته على التحمل، فضلاً عن إمكانية الاستفادة ببعض ما يتبقى من حديد وأسمنت وأعمال خرسانة المنازل كنوع من الاقتصاد والحرص على عدم إهدار المخلفات، وفي الخريطة التالية ستعرض للأنواع التي تكدت الدراسة من استمرار وجودها بكل قرية من قرى البحث.

ثالثاً : أدوات القرن ولوازمه

يلزم لقيام القرن بأداء مهامه وعلى وجه الخصوص المتعلقة بتسوية الخبز- وجود بعض الأدوات المصاحبة له تؤدي كل منها وظيفة مباشرة لإنجاز أعمال الخبز وفيما يلي عرض لتلك الأدوات والمعتقدات المرتبطة بها:

١- عصاة القرن :

هى عصاة أسطوانية من الحديد الصلب يبلغ طولها حوالى متر ونصف تقريباً ولايتعدى قطرها ٧,٠ سم ويُعكف أحد طرفي هذه العصاة ليكون ما يشبه الخطاف بطول لايتجاوز ٣سم، ويعمل الحداد على أن يدق هذا الطرف المعكوف بحيث يصل سمكه إلى حوالى مليمتر واحد ، أما الطرف الآخر من العصاة فيطرق كذلك ليكون ما يشبه المثلث الذى يلتصق رأسه بالعصاة وقاعدته فى نهايتها.

ويُطلق على عصاة القرن اسم «العود الحديد» أو «العصا الحديد»، كما يطلق على الناحية المعكوفة منه «الخطاف» أو «المعلقة» أو «المعكاش» وتتعلق تلك التسميات من خلال الدور الذى يقوم به هذا الجزء من عصاة القرن، فى أعمال الخبز حيث تستعين من تقوم بالتسوية به فى جذب رغيف الخبز بعد تسويته من داخل القرن إلى خارجه ، كما يمكن أيضاً أن يقوم بجذب أحد الأواني من داخل القرن المشتعل وهو بذلك يسهم فى عدم تعرض يد الخابيزة إلى درجة حرارة القرن المرتفعة بداخله . ويسهم طول عصاة القرن الحديدية فى عدم انتقال الحرارة من

١- إخبارى رقم (١ / ٥) .

مقدمتها في حالة دخولها إلى النار إلى وسطها أو نهايتها، بحيث تتمكن الخابزة من الإمساك بها وتحريكها داخل الفرن. أما الطرف الآخر من «العود الحديد» فيطلق عليها «كف العود» أو «طيط العود» وتأتي التسمية الأولى من خلال الشكل الذي يكون عليه هذا الجزء، من واقع الشكل الذي يكون عليه، حيث يشبه كف الإنسان عند التقائها بذراعه، كما يقوم هذا الجزء بما يمكن أن تؤديه يد الإنسان في المساهمة في تحريك الأشياء، حيث يلقى على «كف العود» مهمة تحريك الخبز داخل الفرن، حيث يدفع به تحت الرغبة لينقله إلى المكان المناسب من الفرن - من حيث درجة الحرارة الملائمة لمراحل تسوية الرغبة - أما التسمية الثانية فتنتقل من تقسيم «العصاة» إلى مقدمة تمثل الناحية الخطافية ومؤخرة تمثل هذه الكف.

كما يلقى على هذه العصاة مهمة التعامل مع النار من خلال فتحة الإحماء السفلية وكذلك فتحة التزويد بالوقود العلوية «الشارقة»، حيث يستعان بها فيما يطلق عليه «هد المحمة» أو «هد الشارقة»، وتعني هدم تراكم الرماد الناتج عن عملية الإحماء العلوية والسفلية، حتى لاتعوق كميته المتركمة فوق بعضها عملية التزويد بوقود جديد. إذ تقوم من تتولى تلك العملية بالدفع بأحد أطراف العود ناحية هذا الرماد عدة مرات حتى يهبط إلى قاع الفرن السفلي؛ لتتسع أماكن الإحماء لدخول الوقود الجديد الذي يساعد على ارتفاع درجة حرارة الفرن بالقدر الذي يناسب تسوية رغيف الخبز، وتأتي تلك العملية استجابة للملاحظة القائمة على عملية الخبز بانخفاض درجة حرارة الفرن بالقدر الذي لم يعد قادراً به على التسوية المناسبة للرغيف.

تدور حول عود الحديد بقرى الدراسة معتقدات مفادها قدرته على طرد الأرواح الشريرة، من خلال تعامله المستمر مع نار الفرن وقدرته على الدخول إلى مكان وجود جان الفرن أو ملكه، ومن هنا استعان الناس به لطرد الأرواح الشريرة التي يمكن أن تدخل على الميت إذا ما بات بمنزله قبل دفنه في اليوم التالي، حيث تفيد الإخباريات بأنه يجب في هذه الحالة أن يؤتى بالعود الحديد وكذلك أحد شفرات المنزل «سكينه» لتوضع بجوار الميت أو فوق جثته أثناء الليل.

لما تكون واحدة ميتة ولا واحد وهيبات، نقوم نجيب عود الحديد والسكينه ونحطهم على يطنه كده، مش عارفه ليه! أنا بسمع كده، عشان ميخشش عليها الجان ولا حاجه^(٩).

تفيد إخباريات قرى شمال الدلتا الغربية (القرى ٩ ، ١٠ ، ١١) بإمكانية الاستعانة بعصاة من الجريد كبديل مناسب يقوم بالمهام التي تسند إلى «عود الحديد» في أعمال الخبيز. ويرجع ذلك إلى انتشار زراعة النخيل بتلك القرى بما يتيح استبدالها بطريقة ميسرة في حالة تحرق أطرافها نتيجة لكثرة الاستخدام ، كذلك فإن الاستعانة بالعود الحديد يحتاج إلى قدر من مهارة الاستخدام والتبعية الدائم للجزء الملتهب منه- تبعاً لتعرضه لنار الفرن- حتى لا يتسبب في حرق أحد أجزاء جسد القائمة على الإشعال والخبيز، من هنا كان اللجوء إلى الجريدة في تلك القرى، وهو ما يتفق مع ما أشارت إليه إخباريات القرية رقم (١٢) من إمكانية الاستعانة بعصاة خشبية بديلة للعود الحديد ، ويأتى الاستعانة بتلك الخامة في هذه القرية؛ نتيجة لقربها الشديد من مدينة دمياط التي تشتهر بأعمال الخشب. وعلى الرغم مما أدلت به الإخباريات في تلك القرى، إلا أنه من الثابت ميدانياً عدم إحلالها بشكل تام كبديل لعود الحديد، بل أن توفرها بتلك المناطق قد دفع إلى الاستعانة بها في حالات عدم المهارة ، أو القدرة على شراء العصاة الحديدية عند بعض أفراد الطبقة الدنيا .



صورة رقم (٢٤)

عصاتان من الحديد
بديلان للعصاة الواحدة على
اليمين تظهر العصاة وبها
«الخطاف» وعلى اليسار تظهر
العصاة وفي نهايتها «الكفة»
(قرية زاوية الناعورة، مركز
الشهداء ، محافظة المنوفية)
[قام الباحث بالتقاط
الصورة في ١٢ / ٧ /

[١٩٩٣

«فيه ناس عندهم العود الحديد، وفيه ناس عندها جريدة بدلها ، اللي مش ناهضة»^(٥) مثلاً تشتري دى تجيب لها جريدة ، اللي متعرفش تعمل بالعود الحديد، تعمل بالجريدة، أنا وأنا فى بيت أبويا كنت باعمل بالجريدة ، هى عصاية جريد وخلص»^(٦).

وإن كانت الإمكانيات المادية أو عدم المهارة فى استخدام عود الحديد هى التى دفعت نحو الاستعانة بخامات أخرى تؤدى نفس الغرض، فإن هذه الإمكانيات عند أفراد الطبقة العليا هى التى ساهمت فى الحصول على عودين من الحديد يؤدى كل منهما الدور الذى يقوم به طرفى العود الواحد ، حيث يخصص أحدهما للقيام بمهام «الخفاف» والآخر للقيام بمهام «الكف» (انظر الصورة رقم ٢٤) لتتقلص بذلك أخطار استخدام طرفى العود الواحد عند الإمساك بأحد الأطراف دون التنبه لدرجة سخونته .

٢- المصبية :

هى عصاة اسطوانية من الحديد يصل طولها إلى حوالى ١٣٠ سم ، ويصل قطرها إلى حوالى ١ سم . وتنتهى هذه العصاة عند أحد طرفيها بما يشبه الوعاء الصغير الذى يصل قطر حافته حوالى ١٠ سم فى حين يصل قطر قعره إلى حوالى ٢,٥ سم ، ويعمق فى حدود ٦ سم ويأتى الاسم الذى أطلق على هذه الأداة «المصبية» من خلال الدور الذى تقوم به فى أعمال الخبيز، حيث تتولى نقل عجين أحد أنواع الخبز «العيش الصب» إلى داخل الفرن وتلقى به (تصبه) على قاعدة التسوية.

انفردت القرية رقم (٤) بهذا النوع من أدوات الفرن، ويأتى هذا التفرد استجابة لتفرد هذه القرية بين قرى الدراسة بذلك النوع من الخبز الذى دفع إلى أهمية وجود هذه الأداة .

٣- أداة تنظيف قاعدة التسوية:

يطلق عليها «المصلحه» أو «المكسسه» وتعمل على تنظيف قاعدة تسوية الخبز مما يكون قد علق بها من أتربة وبخاخ نتيجة لأعمال الإحماء. وهى عبارة عن قطعة من القماش من مخلفات المنزل، تلف على خفاف عود الحديد وتقمس فى بعض الماء المعد لهذا الغرض فى أحد الأواني أو الصفائح من مخلفات البيت، ثم تقوم من تتولى تلك العملية بالنقع «بالمكسسه» إلى داخل الفرن لتمسح وجه «البلاطة» عدة مرات حتى يتأكد لها نظافتها التامة وصلاحيتها لاستقبال رغيف الخبز .

(٥) ناهضة : قابرة .

١- إختيارية رقم (٩ / ١) .

كما يمكن أن يحل عود من الجريد أو الخشب مكان عصاة الحديد لأداء هذا الدور في المجتمعات التي أشرنا منذ قليل لاستعانتها بها، وتشير الإخبارية رقم (١ / ١١) إلى أنه نتيجة للوجود المكثف للنخيل بالمنطقة فقد ابتدعت بعض النساء طريقة تضمن للجريد القيام بالمهمة على أكمل وجه، حيث شققت عصاة الجريد عند أحد أطرافها، ليدخل في هذا الشق قطعة القماش المعدة لهذا الغرض ثم تلف على الجريدة للتأكد من إمساك الجريدة بالقماش أثناء التنظيف لتؤدي نفس وظيفة «خطاف عود الحديد».

«فيه ناس هنا عامله المصلحة بتاعتها مش زى مائتا ما بلفها على عود الحديد كده، عامله حته جريدة وشقاها وحطه المصلحة فيها، ماتصلحش بالعود الحديد»^(١).

كما أفادت المعلومات الميدانية بوجود اعتقاد بين أفراد قرى الدراسة - وخاصة النساء من العجائز - يتعلق بحجم قطعة القماش المستخدمة في التنظيف، ويرمى إلى أهمية تقليل حجمها في أضيق الحدود حتى لا يواجه من قامت بإعدادها عواقب عدم الالتزام والتقصير عندما يأتي يوم القيامة حيث ستعاقب على ذلك بأن يتولى الملائكة سد فتحاتها التنفسية «يكتمو نفسها» بخرقتها الكبيرة تلك .

«أه نقول متخليش مصلحتك كبيرة، لحسن الملائكة يسدو بيها نفسك يوم القيامة»^(٢).

كما تفيد الإخبارية (ب/ ٤) بأن الأمر لن يقف عند هذا الحد بل أن الملائكة سوف يجبرون صاحبة «المصلحة» الكبيرة على أن تأكلها أو أن تبللها بأكملها عن طريق لعاب فمها .

«اللى مصلحتها كبيرة تندفعا يوم القيامة، أو يسدوا بيها بقها، نقول ماتكبريش المصلحة لحسن هتبليها بريقكك يوم القيامة»^(٣).

وقد دفع هذا الاعتقاد بعض أفراد القرية رقم (٩) إلى عدم الاستعانة بأية أقمشة لهذا الغرض واكتفت بعض النساء بعصاة الجريد لتقوم ببنورها، بعد أن يتم تجهيزها لهذا الغرض، عن طريق استثمار الألياف الموجودة بالجريد، وذلك بأن تدق بواسطة أداة ثقيلة على أحد أطرافها لتتبقى تلك الألياف وتكون بمثابة الفرشاة التي يمكن بعد غمسها في الماء أداء مهمة التنظيف .

١- إخبارية رقم (١ / ١١) .

٢- إخبارية رقم (ج / ٩) .

٣- إخبارية رقم (ب / ٤) .

ويمكن القول بأن شمة وظيفة كامنة خلف هذا الاعتقاد تهدف إلى تلقين الفتيات مهارة تنظيف الفرن دون الاستعانة بكميات كبيرة من المياه. حيث أن كثرة المياه المترتبة على كبر حجم القماش الحامل لها، قد يؤدي إلى انخفاض درجة سخونة قاعدة التسوية بما لا يحقق لها القدرة على تسوية الرغيف بالشكل المأمول، وبما يلزم بإعادة تزويدها بالوقود من جديد.

رابعا : الصاجية والمليقة :

هما نوعان من الأفران يختصان بتسوية أنواع خبز القرية رقم (٣)، ويختلفان من حيث الشكل وطريقة التسوية عن الفرن التقليدي الذي تناولته الدراسة بكثير من التفصيل منذ قليل . وقد تأسس شكل هذه الأفران بحيث توافق حياة أفراد هذه القرية قبل استقرارهم في هذا الموقع من محافظة المنوفية، حيث تعود أصولهم إلى البدو المتنقل وتنسب عائلاتهم إلى عائلات بدوية لا تزال تتخذ من الرعى بصحراء سيناء وسيلة رئيسية من وسائل النشاط الاقتصادي التي تعين على متطلبات العيش. وكان هذا النشاط هو الدافع نحو اختيار السبل التي تعين عليه ولاتعمق التحرك الدائم في اتجاه المرعى والكألا. من هنا جاءت أهمية بل حتمية تقلص الأغراض المنزلية في أضيق الحدود وهو ما أدى إلى اختيار «الصاجية» لإنجاز أعمال الخبز في حالة الترحال ، و«المليقة» في حالة بعض الاستقرار . وعلى الرغم من استقرار هذه الجماعة التي تنتمي إلى أصول بدوية بإحدى قرى الدلتا منذ ما يزيد على مائتي عاماً إلا أنهم لا يزالوا يحرصون على تسوية خبزهم على الطريقة التي اعتادها الأجداد منذ مئات السنين، وأصبحت «الصاجية» و«المليقة» هما الفرنان الأساسيان اللذان يعتمدان عليهما في تسوية الخبز، ويختص كل فرن بنوع معين من الخبز. وفيما يلي سنعرض تفصيلاً لكل منهما:

١- الصاجية :

هي عبارة عن سطح من الصاج يتخذ شكلاً مقعراً مسطيراً يبلغ قطرها حوالي ٦٠ سم وعمق القعر يصل إلى حوالي ١٥ سم، ولاتحتاج عملية إعدادها لأعمال الخبز سوى بعض الطوب أو الحجارة ، حيث يتم وضع الطوب على الأرض من ثلاث جهات بارتفاع يقدر بحوالي ٣٠ سم، وتوضع الصاجية على الحوامل الثلاثة بحيث تكون استدارة القعر الخارجية إلى أعلى والداخلية في مواجهة الأرض والنار التي تشتعل من تحتها : في الفراغ الذي نشأ عن وضع الطوب الحامل للصاجية. ونظرا لبساطة الفكرة والتي لاتتطلب سوى مسطح معدني يمكن تسوية الخبز فوقه، فقد لجأ الفقراء إلى المخلفات المعدنية التي تصلح لهذا الغرض .

«الصاجة زمان كات بـ ١٠ صاغ ، دلوجت بـ ٤,٢,٥ جنيه بيعملوها ف زفتي ،
الغلابه ما بيعشترش صاجه ولا حاجه يجيبوا غطا البرميل يخبزم عليه ، كل واحد
ومجدرته ، الصاجه مبتبقاش منصويه على طول ، أى وقت مايزين يخبزوا
ينصبوها ، ماهى مش عليه صعبه ، يتحط طوب من ثلث جهات وتحط الصاجه
فوجههم ، وتوجد (توقد) تحتها بجوالح ، خشب جطن ، أى حاجه ، ما هى أى
حاجه تسخنها بسرعه»^(١).

٢- الميفة :

تأسس شكل الميفة على الطريقة التى يتم بها تسوية الخبز، فهى عبارة عن تجويف
اسطوانى تتسع قاعدة الاسطوانة ليبلغ قطرها حوالى ٥٠ سم أما فوهتها فتبلغ حوالى ٣٥
سم، وتبنى بطريقة الطوف الطيني.

وتحرص القائمة على بنائها على ترك فتحة صغيرة قطرها لايزيد على خمسة عشرة
سنتيمتراً فى جدار تلك الاسطوانة لتكون بمثابة فتحة الإحماء ، فى حين توكل مهمة إدخال
رغيف الخبز وإخراجه على فوهة الاسطوانة العلوية، وتكون الحوائط الداخلية للميفة هى
القاعدة التى يستقر الرغيف فوقها حتى تتم تسويته.

أما عن طريقة بناء الميفة فقد وصفته الإخبارية رقم (١ / ٣) فيما زدات به من معلومات
فتقول :

«نجيب شوية طينه من المشروع، طينه سليمه (خالیه) من الرمل، يعنى مش طينه
غيط، لا من الطينة السمرة بتاع المشروع اللى بتيجي تلمع دى (الطمي) وشوية
خلط تين من تحت الغريال، تين غله، وشوية حممره، الصمرة دى تعرف بتاع
العرصه لما يكون النقر عنده حته عرصه مكسوره ولا حاجه، بتنجه وننخلها من
ورا الغريال، ونضربهم ف بعضهم كده، ونعملها الواح طين كده ونمسكهم ف
بعض فوج بعض، وينشف الدور لحد ما يشيل الدور التانى، الميفة تعمل ف يوم
واحد، ويعدين نسيبها تنشف ، لما تكون الشمس جويه نخاف عليها م الفلج تفلج
يعنى نجوم نخطها ف الضل، ولانعطيها بخلج^(*) ولا حاجه . سدجنى لما يكون
فيه جله بهايه طريه بمنمسحها من بره عشان متفلجش بس، مانحطش فيها
الجله من جوه واجتنا بنحط فيه العيش»^(٢).

١- إخبارية رقم (ب/ ٣) .

(*) خلجه : قماش من مخلفات الدار .

٢- إخبارية رقم (١ / ٣) .

ويحتاج هذا البناء بعد التاكيد من جفافه التام إلى حرقه بواسطة أنواع الوقود المختلفة حتى يتماسك ، ولا يتأثر بالأمطار أو المياه. ويعد تمام الحرق يتم نصب الميفه في المكان الذي تستقر به، إذ تجهز لذلك حفرة تتسع لانزال فتحتها السفلية بعمق يصل إلى حوالي ٢٠سم ، بحيث تظهر على سطح الأرض فتحة الإحماء التي أشرنا إليها لتمكن القائمة على الخبيز من إدخال الوقود من خلالها .

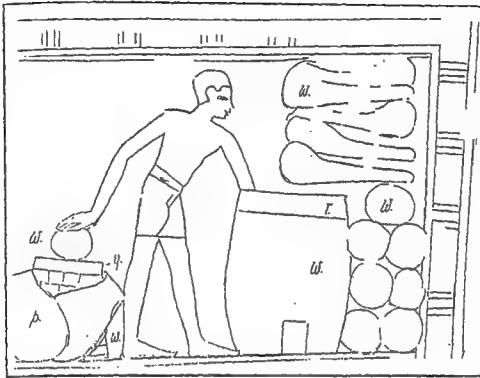
ومن خلال استقراء كتب التاريخ والآثار نلاحظ ذلك التشابه الكبير بين «الصاجه» و«الميفه» وأنواع الأفران التي اعتاد المصريون القدماء على الاستعانة بها لتسوية خبزم في عصور ما قبل التاريخ إذ يشير «عبد العزيز صالح» في كتابه عن حضارة مصر القديمة وآثارها إلى أشكال الأفران في تلك الفترة الزمنية فيقول : «وقد أمكننا التعرف على الأشكال المختلفة للأفران التي عثر عليها في الحفائر في مواقع المساكن والمعابد. أما أقدم ما عثر عليه في الحفائر والتي تمت في مواقع ترجع لعصور فجر التاريخ فيمكن أن يطلق عليها اسم الموقد^(*) أو التتور^(**)، لأنها كانت عبارة عن حفر بسيطة يوضع الوقود مباشرة فيها أو حفر كسيت جوانبها بالطين أو حفر تحدد محيطها بقطع من الدبش في شكل بيضاوى ناقص، وحفر أخرى تضمنت كل منها قاع جرة قديمة كبيرة، وقد انتشرت هذه المواقف في بقية مواطن السكن خلال فجر التاريخ وعند الطبقات الفقيرة في العصور التاريخية^(١).

وربما تكون قاع الجرة القديمة التي وجدت بالمفائر داخل حفرة الإشعال كانت تقوم بنفس الدور الذي تلعبه «الصاجه» الحالية في تسوية الخبز إذ يتشابه شكلهما إلى حد بعيد، ونظرا لقدرة الفخار في تلك الفترة التاريخية على التشكل في غيبة المعادن الأخرى فكان من الضرورة الاستعانة به للقيام بهذا الدور ، أما تلك الحفر التي احيطت حوائطها بالطين والدبش فهي تشبه شكل «الميفه» وطريقة تسوية الخبز بها، ونستطيع أن نبرهن على ذلك التشابه من حيث قيام الحوائط الداخلية بمهمة التسوية من خلال ذلك التطور الذي لاحظناه لتلك الأنواع من الأفران بمناظر الأفران في مقابر الدولة الحديثة (انظر الرسوم التوضيحية لتلك المناظر) .

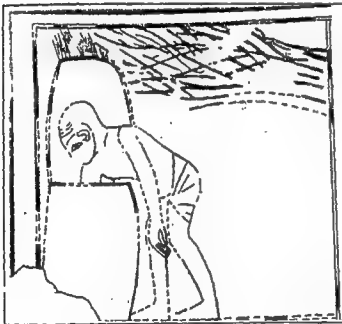
(*) للوقد: هو موضع الوقود والجمع موقد، (المصباح المنير، الجزء الثاني من ٩٢) .

(**) التتور: هو تجويف اسطوانية من فخار تجعل في الأرض ويخبز فيها والجمع تنانير (المنجد ، الطبعة الثالثة عشرة، بيروت، ١٩٥٢، ص ٦٣) .

١- عبد العزيز صالح ، حضارة مصر القديمة وآثارها، الجزء الأول، الطبعة الثانية، القاهرة ، ١٩٧٦.



شكل رقم (١٤)
فرن اسطوانى بمقبرة قن آمون (دولة حديثة)



شكل رقم (١٦) فرن اسطوانى بمقبرة نفرحتب (دولة حديثة)



شكل رقم (١٥)
فرن اسطوانى بمقبرة
رمسيس الثالث (دولة حديثة)

كذلك فإن ما أشار إليه «عبد العزيز صالح» من استمرار هذا النوع من أفران ما قبل التاريخ في العصور التاريخية التالية لتقوم بنفس المهمة عند الطبقات الفقيرة يشير ذلك إلى توافق هذه الأفران مع قلة الإمكانيات فهي تؤدي المهمة بشكل كامل دونما حاجة إلى أدوات تعزز قيامها بدورها المطلوب. الأمر الذي يدفعنا نحو محاولة الكشف عن الارتباط بين الحياة البدائية للمصريين القدماء في عصور ما قبل التاريخ، تلك البدائية التي كانت تتعلق بمشتملات البيت وأدواته من خلال إمكانات العصر المتاحة، وبين حياة البدو الرحل من حيث اختصار تلك المشتملات والأدوات في حدود الضروري منها والأكثر إلحاحا لتلبية الحاجات المنزلية اليومية، واختيارهم للبعض منها الذي يساير ويوافق حياة الترحال والتنقل، وكانت «الميفة» و«الصاج» اللتان قد ترجع أصولهما إلى عصور ما قبل التاريخ هي أحد تلك الاختيارات التي حافظت تلك المجتمعات عليها وحتى الآن، لقدرتها على تلبية الاحتياج إليها في إطار ظروف التنقل والترحال.

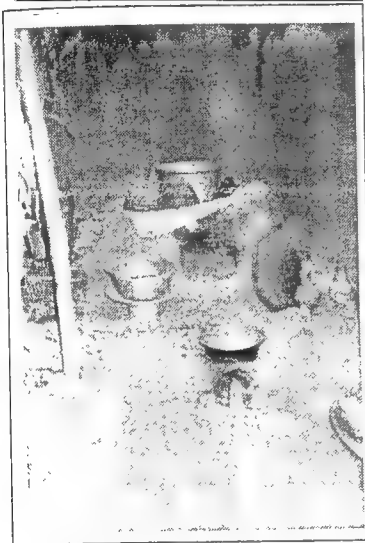
كما يمكن الإشارة إلى أن احتفاظ القرية رقم (٣) بتلك الأنواع من الأفران يأتي نتيجة لنزوح كثير من أفرادها في المواسم الزراعية المختلفة إلى القرى المحيطة بغرض نقل مزروعاتهم إلى دورهم بواسطة الإبل وهو ما كان يجبرهم على الاستقرار بتلك القرى فترات زمنية قد تصل إلى شهر وربما يزيد، الأمر الذي دعم وجود «الصاج» لتصاحبهم في تلك التنقلات من خلال قدرتها على موافقة هذا الوضع. وعلى الرغم من انحسار ذلك الدور وقيام الفلاحون بأنفسهم بنقل مزروعاتهم عن طريق ما أتبح لهم من عربات الصاج، إلا أن بعض أفراد هذه القرية قد لجأوا إلى قرى الدلتا الشمالية البعيدة في مواسم الأرز للقيام بنفس الدور. غير أن هذا التنقل بات عند نفر قليل من أفراد تلك القرية، وعلى الرغم من ذلك فلا تزال «الصاج» و«الميفة» هما الأفران الرئيسية لتلك القرية، إلا أننا نلمح بوادر الاستعانة بفرن الفلاحين التقليدي بغرض إنتاج بعض المخبوزات والفطائر (كحك العيد) وهو ما قد يشير إلى أن الاستقرار الدائم قد يتبعه انتشار أوسع للفرن على حساب «الصاج» و«الميفة»، وقد يبرر وجوده بعض محاولات تقليد خبز القرى المحيطة.

وقد أشار إخباريو القرية إلى قيام الميفة بوظيفة ثانية دعمت وجودها الدائم والاحتياج المستمر إليها، حيث قامت الميفة بدور الموقد الذي يتم إنضاج الأطعمة عليه، إذ تناسب شكلها وطريقة بناؤها وحجم الفتحة العلوية التي يتم من خلالها إدخال الخبز مع إمكان الاستعانة

بها لوضع أنية الطعام فوقها لإنضاج ما بها . ويتجلى من خلال الصورة التالية وجود الصاجة مرتكئة على بناء القرن فضلا عن وجود القرن ذاته وكذلك الاستعانة بالميفة بغرض إنضاج الطعام.

صورة رقم (٢٥)

توضح الاستعانة «بالميفة» لإنضاج الطعام، كما يبدو في الصورة القرن التقليدي الذي يعتمد عليه في إنضاج بعض الحبوب، وكذلك فإن الغرض من وجوده يتجلى من خلال وجود بعض أنية حلب اللبن فوق القرن لعملية تجبين اللبن بغرض تحويله إلى جبن وهو ما يشير إلى بداية لجوء بعض أفراد القرية إلى الحيوانات الضئيلة التي تنتج اللبن (البقر) كنوع من الاستقرار الذي يترتب عليه مشابهة القرى المحيطة في بعض أمورهم المعيشية، وهو ما قد يدفع نحو الاستعانة بتلك الأقران لتسمية أنواع من الخبز تواكب تلك اللجوء إلى القرن على حساب خبز الميفة والصاجة . كما يظهر في الصورة «الصاجة» وقد ارتكنت على القرن.



(قرية منشأة أبو نكرى ، ومركز قويسنا ، محافظة المنوفية)
[قام الباحث بالنقاط الصورة في ٢ / ١٢ / ١٩٩٣م]

آفاد إخباريو القرية رقم (٣) بانتشار بعض المعتقدات التي ترتبط بالميفة تتجه جميعها ناحية وجود الجان بها وقدرته على الأضرار بالأطفال دون الكبار.

«لو العيل عمل غلط جدام الميفه، أمه ما تضربوش عند الميفه برده، تستحمل عليه لما تطلعه بعيد عن الميفه برده بيحصل ظروف ، ممكن يكون فيه جان ولا حاجة يلبس الولد، لكن احنا شئ عملى بأشرنا وعيل ضربوه وحصله حاجه عند الميفه ما حصلش الحمد لله حاجه ، لكن سامعين الكلام ده وخلاص بنفذه»^(١).

يبدو من خلال ما أشارت إليه الإخبارية عدم رسوخ الاعتقاد في وجود الجان بالميفه كما سنلاحظ بعد قليل عند تناولنا للمعتقدات التي تنور حول الفرن، إذ اجتهد الباحث في الكشف عن جان الميفه والمعتقدات المرتبطة به، فلم يحصل إلا على تلك الإشارات التي تدل على حدوث بعض الأضرار للأطفال. وهو ما يدفع بالباحث كى يشير إلى تأثر أفراد هذه القرية بالأفكار والمعتقدات التي تنور حول جان الفرن، والتي تنتشر بشكل واسع بين أفراد القرى المحيطة ، الأمر الذي دعا إلى الأخذ ببعض الأفكار التي تنور حول تلك المعتقدات دون سواها: وعلى وجه الخصوص المتعلقة بإمكان وقوع الضرر على الطفل الذي يلقي كل العناية من الأهل بصفة عامة نتيجة لتعرض الأطفال المستمر للأمراض، ليكون ذلك الاعتقاد مبرراً لحدوثها .

خامساً : بعض المعتقدات المتعلقة بالفرن

يسرى بين جميع أفراد قرى الدراسة اعتقاد يؤكد على وجود كائنات غيبية تسكن الفرن وتستقر بداخله ، وتنتشر تلك المعتقدات بشكل أوسع بين النساء دون الرجال؛ وذلك من خلال الارتباط الوثيق بين الفرن ونساء المنزل، حيث أن الأعمال المنزلية التي تتم به هي أعمال تؤديها النساء ويعاب على الرجال المشاركة فيها، ومن خلال تلك العلاقة المستمرة بين الفرن وصاحبتها، تأسست المعتقدات التي تدعمها الأفكار السائدة في المجتمع عن قدرات الكائنات الغيبية في تدعيم الجهد البشرى في سرعة وسلامة إنجاز الأعمال، أو تعطيل ذلك الجهد والأضرار بمن يؤديه أو بما ينجزه. ومن خلال تلك المفاهيم دعت الحاجة الملحة لتنفيذ الأعباء المنزلية إلى مصالحة الكائنات الغيبية من خلال استرضائها بوضع محانير سلوكية تدعو إلى عدم استفزائها بما لاترغب فيه ولاترضاه ، بحيث يتحقق للقائمين بالأعمال نجاحها المأمول. وقد كان لشكل الفرن وطريقة بنائه والمهام التي يؤديها، دور في ترسيخ تلك المعتقدات ، إذ أن

الفراغ السفلى له- مقر الإشعال والوقود- تتغير حالته ما بين النور والوهج الصادرين عن النار، وبين الإظلام التام. والأماكن المظلمة التي تبتعد عن حركة الكائنات الحية هي مستقر الأرواح والأشباح والجان- كما يعتقد أفراد المجتمعات القروية- ولأن حالة الإظلام لاتنوم عند اليده فى أعمال الخبير ، فقد اندفع الخيال الشعبي نحو إيجاد قدرات خاصة لجان الفرن أو ملكه تجعله قادراً على احتمال النار، بل أيضا يعمل على إشعالها ويسهم فى إنجاز المهمة برمتها، وتبعا للاعتقاد بوجود تلك الكائنات بدخل الفرن كسكان يقيمون إقامة دائمة به أثناء القيام بأعمال الخبير ويعدده ، فإنه يجب على من تقوم بتلك الأعمال الالتزام بما يرضيهم ولايفغهم إلى الاضرار بها . ويشير الإخبارى رقم (أ / ٥) إلى تلك المفاهيم التي ترتبط بذلك الاعتقاد فيقول:

«فيه عقيدة عند الفلاحين مش ع القرن بس، يعنى أى حاجه لها ملك، الحجرة مثلا لها سكان من الملائكة، فالفرن من ضمن له سكان من الملائكة برضه، اللي هو الملك بتاعه ده، فالفرن ده له ملك، الملك ده بيحرس اللي بتخيز، ميخليهاش تتحرق من النار اللي قدامها، إن عملت حاجه غلط تتحرق، الغلط أنها تقعد مش طاهره قدام الفرن، فإذا النار لطشت وشها يقولك إيه ، يمكن كان بها حاجه ، يمكن ما كنتش طاهره، يقولك الملك بتاع الفرن مرضيش ، دى نار ويتطلع عيش، هى نار أهى ويتطلع عيش يتاكل ويقوت الناس، فالملك مقببلش حد مش كويس يقعد قدام الفرن، ما هم كمان يقولوا للست متزعقيش قدام الفرن لحسن تتلبسى ولاد الجان يلبسوك ، واللى عليها العادة متقعديش ، الملك بتاع الفرن ده حلوه»^(١).

تتشرف فى قرى الدراسة بعض الحكايات الشعبية التي تلّخذ الطابع الواقعي فتسرد أسماء وأماكن محددة ووقائع بعينها، إلا أنها تستهدف دعم المعتقد الشعبي الذى يؤمن بوجود الجان بالفرن وتدعو- من خلال ذاك التأكيد- القاضيات على أعمال الخبير بالالتزام بالضوابط التي تضمن لهن عدم الضرر، ويلاحظ أن الإخبارية (ج/ ١) قد استهلت سردها لحكايتها بسرد المحاذير التي يجب أن تلتزم بها الخائزة قبل قيامها بمعمتها.

١- إخبارى رقم (١ / ٥) .

تقول الإخبارية :

«الواحدة مدام قاعدة قدام الفرن، مترعقش تتعرض^(٥) على طول، لا تزق ،
ولتسرخ، ولاتقول كلمه وحشه قدام الفرن، ولاتتكلم بصوت عالى، كان فيه
واحدة قايمه بدرى تملأ من الترعه عشان تعجن ، كانوا بترع زمان يعملوا م
الترعة مشان يعجنوا ، راحه تملأ كده ، لقت اللى قامت طالعه عليها قالت لها
ليه، إبقى قوالى لستيته أختى أخوكى الحنين مات- سمعت صوت كده يعنى-
قامت بعد ما عجنّت ووضبت ما خبتش ف الكلام ده ، وهى قاعدة تخبز كده
بتحكى للى بتقرص لها ، بتقولها ياخيتى وأنا بعمل بدرى لقيت اللى طلعت على
وقالت لى: أبقى قوالى لستيته أختى أخوكى الحنين مات، بصت لقت اللى طالعه م
الفرن وقامت مصوته ، قامت هى معروضه وميته واللى بتقرص خره ميته.
انظروا بقى، أصلهم لقوا الصوت طالع م المحمه^(٦)».

كما تنتشر فى جميع قرى الدراسة حكايات واقعية عن أفراد بعينهم قد وقع الضرر عليهم
وتدور أغلبها حول سيدات لم يلتزمن بالقيود أثناء عملية الخبز، ويصل الضرر إلى حدود الموت
وفى حالات أخرى يمرضن مرضاً لا يشفيه إلا العرافون القادرون على إخراج الجن من الجسد
أو علاج مسته أو لمسته.

أما حكايات الأطفال الصغار الذين قادهم جهلهم بأن للفرن سكاناً يستقرون به، إلى
الدخول إلى أماكنهم فيحدث لهم ما لا يحمد عقباه من جراء اقتحامهم مسكن الجن ومقر
إقامتهم. تقول إحدى الحكايات:

«ساعات عيل تكون حاجه زى كوره مثلا دخلت منه المحمه، نقوم نقول له استنى
إما نجيبها لك بالعود أحسن حرام فيها ملك يعرفك، عشان العيل صغير فتخاف
عليه من أى حاجه . دخول المحمه غلط.

عندنا بنت الشيخ سليمان، إما أمها حبستها كات بتجرى منها وكات جيبها
على خمس صبيان، وكات تملأ تخرج منها ف الشارع، أمها يوم طالعه تعمل
حاجة فوق السطح، راحت حبسه الب ف القاعة بتاع الفرن، فالت دخلت ف

*- تتعرض: تلبس من الجان .

١- إخبارية رقم (ج / ١) .

المحمة، فطلعت م المحمة عاجزه برجليها، تنتها بعدها ييجى سبع سنين ،
ويعين ماتت ، ما حدش عارف هو رينا الى عمل كده ، الناس بتبقى تقواك د
ملك عفرها بسم الله الرحمن الرحيم مش دخلت المحمة، احنا عارفين إيه الى
ف المحمة؟.

فلما نبقى قاعدني نخبز نقواك ما تزعقش قدام الفرن، ما هي العرصه بتخبز
ملك تحتها شغال أهو، بيقواك تحتها ملك الى بيخبزها، هي النار الى محميها
زى انتو ما بتقولوا، د الملك الى محميها والملك الى ميردها ، متزعقش قدام
العرصه خليكي تقوى على طول^(١).

كما تروى الإخبارية (١ / ٦) حكاية أخرى ترمى إلى حتمية وقوع الضرر على الأطفال إذا
ما دخلوا إلى مكان استقرار الجان بالفرن ، إلا أنها لم تكون فكرة واضحة عن سبب وجود
الجان بالفرن وأوكلت أمر وجود تلك الكائنات الغيبية في هذا المكان إلى إرادة الله، بل
واعترضت على ما أشارت إليه حكايات الإخباريات السابقة من حيث مساهمة تلك الكائنات
في إشعال النار وإنجاز أعمال الخبيز حيث تقول:

«إن كانت واحدة جاعدة بتخبز وحد دايجها، تروح مصوته ، تروح سارخه جدام
الفرن ده حرام، الفرن ده فيه ملك ، يعنى لاتصوتى ولاتسرخى ، ولاتزعجى
جدام الفرن ، كلام عاذى زى ما احنا بنتكلم كده ميحراش حاجه.

عندك محمد ابن أخويا جارنا هنا، كان صغير بيرضع ويعدين عيط كثير
ولاحدش غاته^(*)، جام دنه^(**) يسحف يسحف لما وجع ف البحرارية ودخل
المحمة ، بس الى نابيه كثير شاف عيا كثير جوى، عشان لما دخل المحمة يصرخ
ويعط ، وطى ما حسوا وجاموا جابوه دوح بالنا ف العيا بتاعه.

متعرفش الملك ده ست ولا راجل هي حاجة من عند رينا كده بس الواحد يتحفظ
من تحيتها ، الملك مالوش دعوة بالولة ولا بالبتاع ده فرن بتخبز فيه عيش
وناكل^(١).

١- إخبارية رقم (١ / ٢) .

(*) غاته : أنقده .

(**) دنه : ظل .

٢- إخبارية رقم (١ / ٦) .

والباحث إذ يعرض لأقوال الإخباريات على هذا النحو يهدف إلى عرض تفاصيل الإنكار التي تدور حول هذا الاعتقاد من خلال المصادر الميدانية التي تتبناها وتروج لها وترى حتمية وقوع الضرر. إلا أنه لا يغيب عنه أن يشير إلى أن ذلك التبنى والترويج يقتصر على كبار السن من السيدات ويلقى درجات متفاوتة من الاستجابة عند صغار السن من غير المتعلمات وتتضائل الثقة فيه إلى حد الإهمال عند المتعلمات ، حيث أتاح التعليم لديهن القدرة على التفكير العقلاني الرشيد.

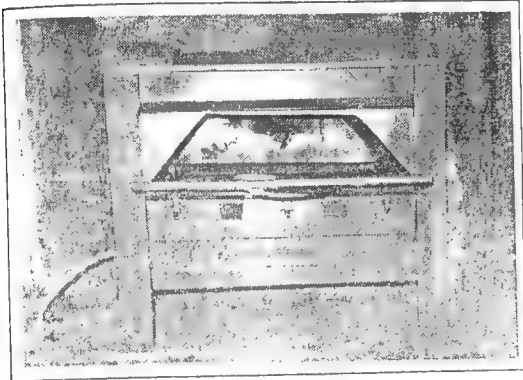
كما يمكن القول بأن انتشار أفران الغاز- التي سنتناولها بعد قليل- ستسهم بشكل كبير في اندثار تلك المعتقدات وستدعم الاتجاه ناحية عدم وجود أية كائنات غيبية تسكنها وتضرر أو تنفع من تقوم بأعمال الخبز، حيث لافتحة إحماء ولا أماكن إغلام تام لاكتشفها العين ولا ترى ما بداخلها .

سادساً : فرن الغاز

ظهر بقرى الدراسة في الآونة الأخيرة منذ حوالي خمس سنوات ، أفران من الصاج يتم إشعالها بواسطة غاز البوتجاز ، وقد اتخذت المصانع الأهلية- التي تولت صناعة تلك الأفران- من شكل الأفران التقليدية مرجعاً لها ، حيث حرصت على تسهيل مهمة القائمة بأعمال الخبز بالطريقة التي اعتادت لها لتسوية خبزها بالأفران القديمة ، كما أضافت إلى إمكانات هذا الفرن ما أتاحتها خاماته الجديدة من قدرة على التشكيل تتفوق بها عن البناء بواسطة الطوب والطين.

تتم صناعة هذا الفرن بحيث يؤدي الفرض منه ، حيث يضم تجويفين رئيسيين، تجويف سفلي يشمل منافذ إشعال سفلية تعمل على تسخين رقعة التسوية الحديدية التي فوقها فتنتقل حرارتها إلى ظهر رغيف الخبز، ويستقر على جانبي التجويف العلوي منفذين للإشعال يتولى ان تسوية وجه الرغيف . وتم اختصار فتحات الفرن إلى فتحة واحدة رئيسية هي فتحة إدخال وإخراج رغيف الخبز وما يمكن أن يطهى به، وأضيف إلى تلك الفتحة باب من نفس الخامة يعمل على غلق الفتحة ف حالة الاحتياج إلى تكتيف الحرارة داخل الفرن لطفى بعض المأكولات ، ويُفتح مستنداً على قاعدتين يستقر فوقهما ، ويكون بمثابة «عتبة» الفرن التي يمكن أن يستقر الرغيف عليها عند إخراجه من الفرن . ويتم فتح وغلق هذا الباب بطريقة ميسرة حيث ثبت في نهايته- عند اتصاله بجسم الفرن- «بمفصلات» ثلاث تعمل على غلقه بإحكام .

واستقام هذا الفرن بواسطة قوائم من جهاته الأربع ، تعد بمثابة الأرجل الحاملة له . وقد تنبه الصانع إلى أهمية إضافة مفاتيح ثلاثة يتولى كل منهم التحكم فى درجة إشعال كل منفذ من منافذ الإشعال . وتتصل أنبوية الإمداد بغاز الوقود بالفرن بواسطة خرطوم يصلها بمنفذ توزيع الغاز الرئيسى الذى يعمل على توزيع الغاز على منافذ الإشعال . (انظر الصورة رقم ٣٦) .



صورة رقم (٣٦)

فرن الغاز

(قرية كفر الاكرم، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٢٠ / ٦ / ١٩٩٥]

وقد أوجدت له بعض مصانع إنتاجه منافع أخرى مكملة لمهمته الرئيسية وتدعم الإقبال عليه، إذ أشارت إخباريات القرى (٩ ، ١٠ ، ١١) إلى أن أفران الصاج هذه لا تقتصر مهمتها على عمليات الخبيز فقط، بل يمكن كذلك أن يتم طهى المكولات فوقها، حيث حرص الصانع على وجود فتحات ثلاث فى المسطح العلوى للفرن تخرج منهم شعلات ثلاث يمكن الاستعانة بكل واحدة لطفى نوع من المكولات ، ليكون بذلك سطح الفرن بمثابة موقد الطيبخ (البوتاجاز) .

«دخل ف بلدنا القرن البوتاجاز هو بوتاجاز من فوق نطبخو عليه، ومن تحت فرن تخبزو فيه»^(١).

بدأ ينتشر هذا النوع من الأفران بجميع قرى الدراسة باستثناء القرية (٢) التي اعتاد أفرادها على نوع معين من الخبز وطريقة خاصة بستويته كما سبق الإشارة إلى ذلك . الأمر الذي قد يوضح بأن ظهور هذا القرن وسرعة انتشاره بين تلك القرى قد يلعب دوراً كبيراً في اندثار الأفران التقليدية في زمن قد لا يتجاوز العشرين عاماً . ويأتى هذا التصور المستقبلى نتيجة لما لمس الباحث من رغبة متزايدة عند أفراد قرى البحث فى اللجوء إليه، تلك الرغبة التي تتأسس على مميزات عملية تقف جميعها إلى جانب هذا النوع من الأفران وتزكيه لديهم كبديل أكثر نفعاً ومواساة للتغيرات التي طرأت على المجتمعات القروية. وفيما يلي نعرض لتلك العوامل التي ساعدت على سرعة انتشاره بين أفراد قرى البحث:

١- التجارب التي أثبتت قيامه بمهام أعمال الخبز دون خسائر أو أضرار تترتب على الاستعانة بالفاز فى تشغيله .

٢- قيامه بأداء المهمة بما يتفق مع طموحات من تقوم بها بكفاءة عالية تتفوق على الاستعانة بالفرن التقليدى لهذا الغرض،

٣- سرعة الإنجاز .

٤- خلو الخبز والمخبوزات من أية شوائب قد تعلق به نتيجة لنوع الوقود (البوتاجاز) الذي لا تؤدى الاستعانة به إلى أية أبخرة أو مخلفات للوقود والتي قد تعلق بالرغيف وتؤثر بالسلب على شكله.

٥- ملاسة حجمه وطريقة إشعاله للأبنية الحديثة، بما تضمه من حجرات وتقسيم تلك الغرف وإعدادها بالشكل الذى لم يعد يسمح بوجود الفرن التقليدى بإحداها حتى لا يؤثر بالسلب فى طلائها أو مكوناتها.

٦- اتفاه مع طموحات المتعلمات والموظفات فى تغيير نمط الحياة التقليدية التى نشأن فيها، فضلاً عن توفيره للجهد المبذول فى عمليات الإشعال وكيفية الحصول على الوقود بما

يترتب على ذلك من أثرية تعلق بالثياب وأدخنة تعلق راحتها بالجسد وتضر بالشكل والهندام. بالإضافة إلى اختصاره للوقت الذى تحتاجه الموظفات فى أعمالهن الحكومية، ذلك العمل الذى لا يبقى من النهار سوى النصف للقيام بكافة الأعمال المنزلية .

٧- مساعدته على إنجاز أعمال الخبز عن طريق سيدة الدار وحدها دون حاجة ملحة إلى من يساعدنها فيها. ونظراً للإقبال المتزايد على تعليم الإناث الأمر الذى باتت معه مشاركتهن فى أعمال الخبز غير مؤكدة أو ملزمة لهن بالمعاونة فيها، كما تقلصت الرغبة فى استدعاء الجارات والصديقات للمشاركة المتبادلة فى أعمال الخبز، وهو ما يلح إلى الاتجاه ناحية الفردية دفعت إليها بشكل متزايد كثير من العوامل من أهمها عدم الحاجة المتبادلة إلى الآخر فى كثير من الأمور المتعلقة بالأعمال المنزلية اليومية. وهو ما دعم اللجوء إلى فرن الغاز ويبرر السرعة المتزايدة فى انتشاره .

٨- سعره المناسب بالقياس لإمكاناته حيث يتراوح هذا السعر فى حدود ثلاثمائة جنيه، فضلاً عن إمكانية تقسيط هذا السعر على أقساط شهرية بسيطة فى حدود عشرة إلى عشرين جنيهاً بدفعة مقدمة لاتزيد على خمسين جنيهاً .

٩- انخفاض سعر الغاز المستخدم للإشعال ، حيث يبلغ سعر الأنبوبة بين ثلاث إلى أربعة جنيهات ، وهو ما يكفى أعمال الخبز على مدار الشهر بأكمله فى حالات الأسر النووية التى تقبل على هذا النوع من الأفران. فضلاً عن إمكانية الحصول عليها بشكل ميسر، إذ تنتشر فى بعض القرى منافذ التوزيع أو يقوم بعض الأفراد بتسويقها داخل القرى ليتم استبدال الأنبوبة الفارغة بأخرى ممتلئة.

تشير الدراسة الميدانية إلى أن تلك العوامل جميعها قد تدفع إلى اللجوء إلى هذا النوع من الأفران، كما يكون البعض منها دون الآخر هو الدفع نحو أهمية اللجوء، بحثاً عن بعض فوائده التى تلائم الطريقة التى تملأها صاحبة المنزل فى إنجاز أعمالها المنزلية اليومية، ويؤكد على ذلك حديث الإخبارية (ب/ ١١) فنقول :

«والله مش شرط مين اللى يبيشتره، موظفين ولا غنائى ولا غيره، فيه فلاحين كثير جيباه ومش غنائى قوى ولا حاجة ، ويبتهم واسع وفيه مكان وكل حاجة يقدرو يبنوا فيه الفرن، بس الست بتستتضف بقى، ويتريح نفسها شويه، وف الشتا بيبقى جوه البيت، ولا تطره ولا حاجة .

الشاذلى جايب واحد عشان اتعزل^(*) من اخواته وجايب واحد الست بتاعته^(١).

كما ثبت للدراسة أن من العوامل التي ساعدت على انتشاره وستساعد على مزيد من هذا الانتشار ، تلك المحاولات الدائمة فى مشابهة الآخرين واقتناء مثل ما فى حوزتهم من أشياء تدعم الرغبة الملحة عند كثير من أفراد القرى- فى التعامل مع طريقة حياة أهل الحضر داخل المسكن القروى. خاصة حين تثبت تلك الأشياء قدرتها على تلبية الحاجات المنزلية اليومية.

والدراسة إذ اهتمت بتتبع حجم انتشار تلك الأقران بين قرى الدراسة قد حصلت على معلومات تفيد بارتفاع نسبة الانتشار بين أفراد القرية رقم (٧) لدرجة دفعت إلى اعتبار قرن الغاز واحدًا من أهم تجهيزات العروس لبيت الزوجية . وهو ما يشير إلى حرص أفراد هذه القرية على التجديد ، استجابة لبعض العوامل التي سنعرض لها عند تناول ماكينة فرد الرغيف ، وهي نفس العوامل التي ساعدت على انتشار قرن الغاز بين كثير من أفرادها .

«أه بنجيب قرن بوتجاز للعروسة، أهو زى الناس ما بيحبوا رحنًا جيبينه، ما هو رخيص بـ ٣٠٠ جنيه هو والأنبوية، أغلب العرايس بيحبولها القرن ده ، ناس كثير ابتدت تجيبه، ما هو العروسة لازم تسكن ف شقه لوحدها، ما عيش حد بيسكن ف عيل^(**) دلوقت لازم ف شقه لوحدها، كل العزبه إلا الجماعة الغلابة قوى اللى شغالين ف الأرض، بنتى دى معاها دبلوم تجاره وعريسها معاها دبلوم زراعه معمول له شقه . والقرن ده ما بيعوزش غلبه^(***) لاقش ولاحطب ولاحاجه^(٢)».

(*) اتعزل عن اخواته : أى انفصل عن الأسرة الممتدة ليعيش فى أسرة نووية .

١- إخبارية رقم (ب / ١١) .

(**) عيل : عائلات يقصد فى أسر ممتدة .

(***) غلبه : أعباء كثيرة .

٢- إخبارى رقم (ب / ٧) .

نتائج الفصل

١- يتفق الشكل العام للفرن بين جميع قرى الدراسة- عدا القرية رقم (٣) - حيث يتكون من تجويفين رئيسيين تفصل بينهما قاعدة التسوية. ويعود ذلك إلى الطريقة التي يتبعها أفراد القرى لتسوية أنواع الخبز المختلفة. ويأتى الاختلاف بين بعض القرى فيما يتعلق ببعض مكونات الفرن، وبعض الأنواع اللازمة له. يتضح هذا الاختلاف فيما يلي:

أ- حرص أفراد قرى الشمال الغربى للدلتا القرى (٩، ١٠، ١١)، والشمال الشرقى القرية رقم (١٢)، على وجود «عتبة» يواجهها الفرن وتمثل امتداداً لفتحة إدخال الرغيف. ويرجع هذا الحرص نتيجة لنوع رغيف الخبز الرئيسى بتلك القرى، والذي يلزم تجفيفه «تليينه» قبل إخراجها من الفرن، الأمر الذى يدفع نحو ارتكاز كل رغيف على هذه «العتبة» قبل إخراجها من الفرن، ليكون هذا الموقع هو الأنسب - من حيث الحرارة الأقل- لتليينه. كما دعم وجود «عتبة» للفرن - بهذه القرى- حرص المجتمعات الشمالية على تسوية الأسماك بالفرن «شبيها»، إذ يمثل موقعها بالفرن درجة الحرارة الملائمة للإقلال من السخونة العالية التى تكون عليها الأسماك قبل إخراجها من الفرن.

ب- اهتم أفراد الجانب الغربى للدلتا القرى (٤، ٩، ١٠، ١١) بوجود فتحة تتوسط القبو العلوى للفرن بغرض تسخين المياه، أو تسوية بعض المأكولات أو تسخينها. إلا أن المؤشرات الميدانية تفيد بتراجع هذا الاهتمام بين القرى الأربع، نتيجة لانتشار مواعد الطهى الغازية «البوتاجاز» عند نسبة غالبية من أسر تلك القرى، لتتراجع الحاجة إلى وجودها بين مختلف الطبقات الاجتماعية بهذه القرى.

ج- حرص أفراد قرى شمال الدلتا وبعض وسطها- القرى (٧، ٩، ١٠، ١١، ١٢) على أن تكون خامة قاعدة تسوية الرغيف من الحديد، وهو ما يلائم أنواع الوقود التى تتوفر لديهم، كما تناسب أنواع الخبز التى يتم تسويتها فوقها، فضلاً عن ملائمتها لشواء الأسماك.

فى حين لجأ أفراد جنوب الدلتا وبعض قرى وسطها- القرى (١، ٢، ٤، ٥، ٦، ٨) إلى قاعدة من الفخار لهذا الغرض، تبعاً لتناسبها مع أنواع الوقود التى تتوفر لديهم، وكذلك أنواع الخبز التى كانوا يحرصون على تسويتها. إلا أنه من الملاحظ بداية انتشار قاعدة الحديد بين هذه المجتمعات، تبعاً للفوائد المترتبة على استخدامها، بالإضافة للتغير الذى بدأ يطرأ على الاعتماد على خبز الذرة كمؤونة رئيسية للبيت، والتي كان يتناسب معها القواعد الفخارية أو الطينية.

وتدل المؤشرات الميدانية إلى أن المجتمعات القروية كانت قد استعانت منذ زمن بعيد- غير محدد- بقواعد تسوية من الطين تُصنع بواسطة سيدات المنزل أو بعض المتخصصات من أهل القرية.

كما بدأت تظهر بقريتين من قرى الدراسة- القريتان (٦٠٥) بالجانب الشرقي للدلتا بوادر الاستعانة بالأسمنت المسلح لإنشاء القاعدة، ولم تدل المعلومات على انتشارها ببقية القرى، وربما تكون صلاحيتها لأداء المهمة ما سيدفع نحو انتشارها بين كثير من المجتمعات القروية.

أما عن أدوات القرن فقد ثبت للدراسة لجوء أفراد القرية رقم (٤) إلى «المصبّة» وهو ما تتناسب مع أنواع خبز «الصب» التي انفردت بها هذه القرية متأثرة بقرى الجيزة فى الجانب الغربى من الدلتا كما سيتضح ذلك فيما بعد.

٢- انفردت القرية رقم (٣) بالاستعانة «بالحيفة» و«الصاجة» لتسوية الخبز الخاص بهم، وتختلف الطريقة التي يُسوى الخبز بها عن الطرق المعتادة بين بقية القرى الأخرى، ويعود ذلك إلى انتماء أفراد القرية إلى البدو المتنقل، وحرصهم على اتباع عاداتهم القديمة لتسوية خبزهم دون التأثير السريع بالقرى المحيطة فيما يتعلق بتسوية الخبز أو أنواعه .

٣- بدأ انتشار أفران الغاز بين جميع قرى الدراسة كبدل عن الأفران التقليدية. ويأتى هذا الانتشار نتيجة لما يؤديه من نفس المهام ويتفوق واضح من حيث اختصار الأعباء المنزلية الخاصة بتسوية الخبز، واختصار الفترة الزمنية اللازمة لذلك، وملامته لفراغات الأبنية الفرسانية الحديثة، التي أصبحت تنتشر بشكل واسع بين جميع قرى الدراسة.

كما يوضح الانتشار الواسع لهذه الأفران بين أفراد القرية رقم (٧)، الأمر الذى يشير إلى محاولتهم المستمرة نحو التجديد والتغيير.. تبعا لما سبق الإشارة إليه من حرص أفراد الطبقة الدنيا على هذا التجديد، رغبة فى محاولة مشابهة أفراد الطبقة الوسطى والعليا، بل وسبقهم فى بعض الأمور التى يمكن لهم الاستحواذ عليها، تبعا للإمكانات المادية التى أصبح فى الإمكان أن تتوفر عند بعض أفراد هذه الطبقة.

٤- تراجع الاهتمام بالمعتقدات المتعلقة بوجود الجان بالفرن والآثار التى تترتب على وجوده، بين بعض المتعلمات، تبعا لبعض التغيرات التى طرأت على الأفكار الجمعية وما استتبعها من محاولة التجاوب مع الأفكار الرشيدة . كما سيؤدى انتشار أفران الغاز إلى الإندثار الكامل لتلك المعتقدات ، نظرا لغبية العوامل التى كانت تساهم فى انتشار تلك المعتقدات ، ومن أهمها الظلام الدامس لتجويف القرن السفلى .

الفصل السادس

تسوية الخبز والأدوات اللازمة

يتناول هذا الفصل تسوية الخبز بالفرن، من خلال تجهيز الفرن للإشعال، وأنواع الوقود اللازمة لذلك، والطرق المتبعة لتقطيع العجين إلى أرغفة «التقريس»، والأدوات اللازمة لها، بالإضافة إلى الأدوات الخاصة بتوسعة رغيف العجين والدفع به إلى الفرن «المطارح». كما يعرض هذا الفصل للعادات المتبعة لتخزين الخبز بعد تسويته، والأوعية اللازمة لذلك. ونهت في هذا التناول بالكشف عن سمات الاتفاق والاختلاف بين قرى الدراسة، فيما يخص هذه الموضوعات. فضلاً عن الوقوف على ملامح التغير التي بدأت تطرأ على العادات المتبعة لتسوية الخبز وتخزينه، والعوامل المؤثرة في هذا التغير. وفيما يلي تفصيلاً لتلك الموضوعات:

أولاً : تجهيز الفرن للخبز

تشمل عملية تجهيز الفرن للخبز عدداً من الإجراءات تهدف جميعها إلى إحماء الفرن: بالقدر الذي يناسب إنضاج الخبز فيه. وتبدأ باستخراج الرماد المتخلف عن «الخبز» السابق. ثم تحضير كميات الوقود المناسبة، فأشعال الفرن لإحماؤه. وتنتهي بعد تنظيف قاعدة التسوية «البلاطة» أو «العرصة»: بواسطة خرقة مبللة بالماء «المصلحة» أو «المكسبة».

١- استخراج رماد الفرن:

يهدف استخراج الرماد من الفرن إلى إخلائه مما يعوق الوقود الداخل إليه بغرض إحماؤه. ويستخرج هذا الرماد من فتحة الإشعال السفية، بواسطة أداة مخصصة لذلك يطلق عليها «المجرقة». وهي عبارة عن عصاة من الحديد بطول ٨٠ سم، ينتهي أحد طرفيها بقطعة من نفس خامتها تشبه رأس الفأس، وتكون مهمتها جذب الرماد من التجويف السفلي للفرن إلى خارجه.

كما يمكن الاستعانة بالفأس لأداء تلك المهمة. ويمكن أيضا أن تتم تلك العملية بواسطة مخلفات المنزل المعدنية ككحد الأطباق أو شريحة من الحديد أو الصاج . وتقوم السيدة القائمة بالتجريف الإمساك بها بإحدى يديها، وإبخالها إلى مكان الرماد في قلب الفرن، ليقوم ذراعها في هذه الحالة بالنور البديل ليد المجرفة أو يد الفأس .

وتقوم سيدات المنزل دون الرجال بهذه المهمة . وذلك كون هذا العمل يعد من الأعمال المنزلية المتعلقة بأعمال الخبز الذي هو من صميم عمل المرأة بالمنزل. غير أنه يمكن قيام الخدم من الرجال بتلك المهمة لدى الطبقة العليا.

وكما سبق للدراسة أن أشارت إلى الاستعانة ببعض الرماد لوقاية القمح من السوس، إلا أن الاستخدام الغالب له هو تجفيف الأحوال الناتجة عن مخلفات الحيوانات فيلقى غالبا في حظائرها. أو تجفف به أحد أجزاء أرضية المنزل الطينية، نتيجة لبعض الأعمال المنزلية التي تصاحبها كميات كبيرة من المياه، كغسيل القمح بالمنزل، أو غسيل الملابس بالطسوت ، أو تكثر المياه حول طلمبات المياه اليدوية التي كانت تنتشر داخل الدور بجميع قرى الدراسة .

وتجدر الإشارة إلى اختلاف طريقة إخراج الرماد بالنسبة لأفران القرية رقم (٣) (بدو متريف) ، حيث اعتاد أفراد القرية على الاستعانة بأفران صغيرة الحجم يطلق عليها «اليفه» . (راجع أشكال الأفران بالفصل الخاص بالفرن) ، ويتم استخراج الرماد القليل منها من خلال نفس فتحة إدخال وإخراج الرغيف .

٢- تجهيز وقود الفرن:

تختلف أنواع وقود الفرن ؛ تبعا لاختلاف أنواع المحاصيل الزراعية التي تنتجها كل قرية. وكذلك طبيعة النشاط الاقتصادي الغالب على أفرادها. إذ تبين لجوء قرى جنوب ووسط الدلتا (القرى ١ ، ٢ ، ٣ ، ٤ ، ٥ ، ٦ ، ٨) إلى عيدان القطن والذرة الجافة التي توجد بها الأراضي الزراعية في تلك المناطق.

في حين يتم الاستعانة بقش الأرز لإشعال الفرن بقرى شمال الدلتا وشمالها الشرقي (القرى ٧ ، ٩ ، ١٠ ، ١١ ، ١٢) . كما يلجأ أفراد القرى- التي تنتشر زراعة النخيل بأراضيها - إلى جريد النخيل وسعفه لأداء المهمة (القرى ٩ ، ١٠ ، ١١) .

وفضلا عن تلك الأنواع من الوقود التي تعتمد على ناتج الأرض من الحاصلات الزراعية ، فقد حرص الفلاحون على الاستعانة بروت البهائم لصنع أقراص منها تصلح لإشعال الفرن بعد تجفيفها .

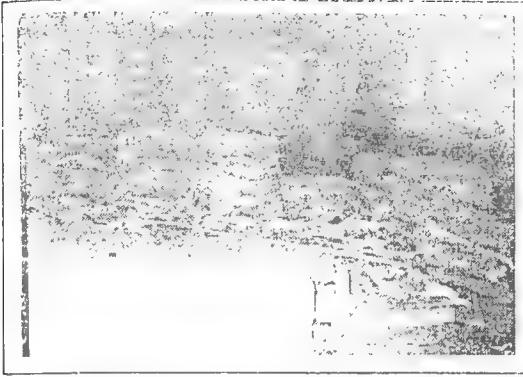
وتتم صناعة تلك الأقراص على شكل مستدير أو يضاوى يبلغ قطر الواحد منها ما بين ٤. : ٦. سم ويسمك يتراوح بين ٤ : ٦ سم (انظر الصورة رقم ٣٧) .

وغالباً ما تصنع الأقراص فوق أسطح المنازل أو بالأماكن الخالية . حيث يخلط روث البهائم ببعض قش حطب الذرة أو قش الأرز ويعض الماء، ويقوم من تتولى المهمة بفرد مكوناتها على الشكل الذي سوف تكون عليه الأقراص بواسطة يديها، وتعمل على نشر بعض القش تحت كل قرص، حتى لا تختلط برماد الأرض. تترك الأقراص في أماكنها فترة تتراوح بين ثلاثة إلى سبعة أيام- حسب فصول السنة- حتى تجف . ثم تنقل إلى أماكن تخزينها فوق أسطح المنازل.

ويطلق الناس على تلك الأقراص «أقراص الجلة» أو أقراص المسكه». وربما يأتى الاسم الثاني بديلاً عن الأول للابتعاد عن إشارته المباشرة لروث البهائم، بما يحمله من شكل ورائحة تدعو إلى النفور .

وتجدر الإشارة إلى انتشار هذا النوع من الوقود بين القرى ذات النشاط الزراعى الغالب على سكانها ، وخاصة تلك التى تجود بأراضيها زراعة البرسيم، حيث يؤدي هذا النوع من الزراعات إلى تربية عدد كبير من الماشية، الأمر الذى يمكن معه اللجوء إلى روثها لصناعة تلك الأقراص، وهى القرى (١ ، ٢ ، ٤ ، ٥ ، ٦ ، ٧ ، ٨) . أما فى حالة القرية رقم (٣) فإن النشاط الاقتصادى لسكانها ، وكذا نوع الأفران الخاصة بهم لم يدفعهم نحو هذا النوع من الوقود . كما استعان أفراد القرى (٩ ، ١٠ ، ١١) بجريد النخل وخاصة قاعدته السفلية «القحوف» . وهو ما يغنى عن اللجوء إلى تلك الأقراص ، نظراً لما تؤديه من قدرة على الإشعال والاستمرار فيه لفترة تتجاوز ما تقوم به أقراص «الجلة» . فضلاً عن تواضع أعداد الماشية بتلك القرى الشمالية.

كما لجأ أفراد القرية رقم (١٢) إلى قش الأرز وبعض مخلفات أعمال النجارة، وهو ما يتوفر بالقرى المحيطة والمدينة القريبة «دمياط» ، كما كان لاشتغال أغلب أفراد القرية بأعمال الصيد وتجارة الأسماك دور فى تقلص أعمال الزراعة وتربية الماشية، وهو ما ابتعد بهم عن اللجوء إلى تلك الأقراص. وتتدخل خامه صنع قاعدة التسوية فى أنواع الوقود اللازمة لتسخينها ، إذ لوحظ استعانة أفراد القرى الشمالية وبعض قرى وسط الدلتا بقواعد للتسوية تصنع من خامه الحديد، الأمر الذى لا تحتاج معه قوة إشعال تتساوى مع قواعد التسوية التى تصنع من الفخار أو الطين كما هو الحال بالنسبة لقرى جنوب الدلتا والبعض الآخر من قرى وسطها. وقد يكون هذا الأمر أحد العوامل التى ساعدت على التخلي عن أقراص «المسكه» عند أفراد قرى الدلتا الشمالية وبعض قرى وسطها.

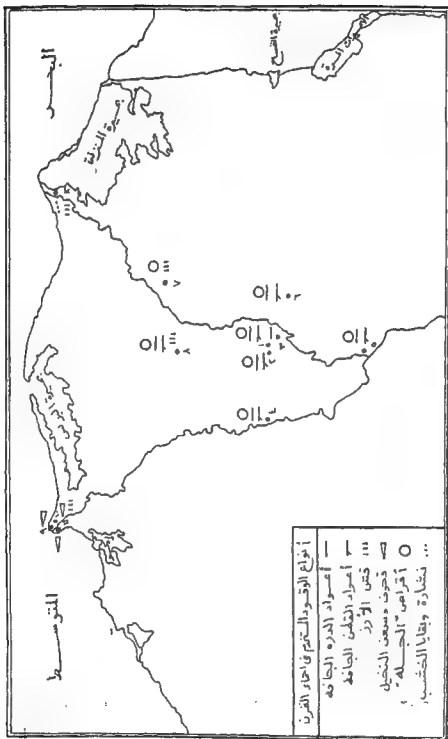


صورة رقم (٢٧) أقراس روث البهائم مخزنة فوق أسطح المنازل لبعن الاستعانة بها كوقود للفرن (قرية كفر
الأكرم، مركز قويسنا، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالنقاط الصورة في ١٩ / ١٢ / ١٩٩٢]



صورة رقم (٢٨) تخزين أقراس «الجله» على شكل سور يحيط بسطح المنزل ويلاحظ حالة القمم التي عليها،
مما يشير إلى العزوف عن هذا الإجراء وخاصة في المباني الحديثة التي تظهر أسطحها بالصورة (قرية كفر
الأكرم، مركز قويسنا، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالنقاط الصورة في ١٩ / ١٢ / ١٩٩٢]

خريطة رقم (٦)



تقوم سيدات الطبقة الدنيا، وبعض سيدات الطبقة الوسطى بعمل تلك الأقراص ، فتقوم نساء الطبقة الدنيا بجمع روث البهائم من طرق مرورها ، سواء بداخل القرية أو خارجها في الطريق من وإلى الحقول . وكان يدفعهن إلى ذلك إمكان التكسب من صنع الأقراص ، نتيجة لبيعها إلى بعض أفراد الطبقة الوسطى أو لبيوت الطبقة العليا، حيث تأنف نساؤها من القيام بتلك الأعمال.

وجدير بالإشارة أن نساء الطبقة الدنيا وبعض نساء الطبقة الوسطى اللاتي حرصن على صناعة تلك الأقراص ، ظلن لفترات زمنية طويلة تزهن بقدرتهن على صناعتها؛ لدرجة كانت تدفع بهن نحو تخزينها على شكل سور علوى لمواجهة أسطح المنازل، رغبة في إظهار مهارتهن في تجهيز ما يلزم لأعمال الخبز والطهي. (انظر الصورة رقم ٣٧ ، ٣٨) .

تدل المعاشية الميدانية على تقلص الاستعانة بأقراص «المسك» بين مختلف الطبقات الاجتماعية بالقرى المذكورة، ويأتى هذا نتيجة لتوفر أعواد الحطب الجافة بكميات كبيرة، نظرا للانتشار الواسع لمواقد الطهي الغازية، فضلا عن عزوف أغلب الأسر عن إحماء الفرن بشكل يومية في فصل الشتاء، بالإضافة إلى الاتجاه ناحية تعليم الإناث اللاتي يأتفن من تلك الأعمال، نضيف إلى ذلك بداية الانتشار السريع لأفران الغاز والتي ستدفع نمو التخلي عن جميع أنواع الوقود .

٣- إشعال الفرن :

يبدأ إشعال الفرن بعد تجهيز الوقود اللازم لذلك ، ويؤتى به من أماكن تخزينه إلى جانب الفرن ، ليكون في متناول السيدة التي تقوم بالإشعال. والتي تحرص على أن تستهل عملها بالبسملة (بسم الله الرحمن الرحيم) وأن تستعيز بالله من الشيطان الرجيم. كما تقيد بعض الإخباريات بأهمية قول بعض الأقوال التي تنطلق من المعتقدات التي تسود جميع قرى الدراسة، والتي ترمى إلى وجود الجان بداخل الفرن، وفي قول آخر أنه ملك الفرن الذى يعمل على إشعاله، ويسهم في سلامة تسوية الخبز. وتنطلق تلك الأقوال لتخاطب ملك أو جان الفرن لتتبيه إلى البدء بالإشعال، حتى يتجنب ومن معه من أفراد (كما يعتقدون) تلك النار المشتعلة- وقد عرضت الدراسة بشئ من التفصيل لتلك المعتقدات المرتبطة بالفرن في الفصل الخاص بالفرن.

وفيما يلي تشير الإخبارية (أ / ١١) إلى الأقوال التي يجب أن تحرص القائمة على إشعال الفرن على أن تستهل بها عملها فنقول:

«تسمى بقى أول ما تقعد قدام القرن نقول : بسم الله الرحمن الرحيم .. ولعت النار طار الشيطان .. الحيلة»(*) تهم على مهلها(**) .. والوالده تشتال(***) إبنها .. الأعمى اسحبوه .. والمكسح اشتالوه .. بسم الله الرحمن الرحيم»(*).

كما تدلى الإخبارية رقم (ج / ٩) بالأقوال التى تعلمتها من أمها وهى لاتفترق كثيرا من حيث المفاهيم التى تنطلق من خلالها، والتى ترمى إلى الاعتقاد بوجود الجان أو الملك بدخل القرن فنقول :

«نقول بسم الله الرحمن الرحيم، ألف بسم الله الرحمن الرحيم جينا لكم»(****) بالعمار يا أهل المكان .. لى عيالك .. النار جاتك .. المكسح يحسبوه .. والأعمى يفتحوه»(*).

ويلاحظ فى الأقوال التالية التى وردت على لسان الإخبارية رقم (أ / ١٢) عدم الإشارة المباشرة إلى وجود جان القرن من خلال مخاطبته بشكل مباشر فى مستهل العمل بالقرن فنقول:

«لما نجيى نخط الوقيد»(****) بقى ونحى نقول بسم الله الرحمن الرحيم، توكنا على الله، الله إما اكفيننا شر الشيطان ، واكفيننا شر الوحش فى هذه النهار»(*).

وتفيد إخباريات قرى الدراسة الأخرى بعدم التزامهن بأى من الأقوال السابقة، وعدم معرفتهن أو سماعهن بها، على الرغم من الاعتقاد السائد والمتنشر بينهن بوجود الجان أو الملك بالقرن. ويشارن إلى أهمية البسملة والتزامهن بقولها دون غيرها من الأقوال.

«لما تيجي الواحدة تجعد جدام القرن تجول بسم الله الرحمن الرحيم وخلص، يعنى البسملة حلوه ف كل حاجة»(٤).

(*) الحيلة : الحامل .

(**) تهم على مهلها : تقوم ببلاء دون استعجال .

(***) تشتال : تامل .

(١) إخبارية رقم (أ / ١٦) .

(****) جينا لكم : أتينا إليكم .

(٧) إخبارية رقم (ج / ٩) .

(****) الوقيد : الوقود .

٣- إخبارية رقم (أ / ١٢) .

٤- إخبارية رقم (أ / ٦) .

وكما سبق أن تناولت هذه الدراسة بشئ من التفصيل الأقوال المصاحبة لعملية العجن، والتي ألمح الباحث عند تناولها إلى أهمية عدم التسرع في اعتبار هذا الاختلاف- من حيث عدم معرفة بعض الإخباريات لتلك الأقوال ومعرفة البعض الآخر منهن لها- في اعتباره نوعاً من التمايز أو الاختلاف بين القرى، بل رؤيته في هذه الحالة على اعتبار أن تقلص انتشار تلك الأقوال، قد يكون دليلاً على بداية تحول تلك الأفكار الغيبية ناحية الرشد العقلي، ويندفع هذا التحول نتيجة لعوامل سبق ذكرها عند تعرضنا للمعتقدات التي تدور حول القرن في الفصل الخاص به . إلا أن الدراسة يهمهما- في هذا المقام- أن ترى في الأقوال السابقة ما يدل على رغبة من تتولى إشعال الفرن وهي نفسها (في أغلب الأحيان) من تتولى مهمة الخبز، في أن يساعدها الله والكائنات الغيبية على أن تتم مهمتها دون خسائر أو أضرار قد تصيبها أو بيتها، أو قد تؤثر على شكل خبزها .

ويأتي هذا الحرص في استرضاء الخالق من خلال ما يمكن أن تسببه النار المشتعلة من حرائق ، كانت كثيرة الحدوث ببيوت القرى، نتيجة للإهمال في متابعة النيران المشتعلة والسيطرة عليها، حيث كان يمكن لبعض الشرر أن يتطاير إلى أعلى ممسكاً ببعض أعواد الحطب الجافة فتحدث الحريق. ومن خلال ذلك الخوف مما يمكن أن تسببه النار المشتعلة من أضرار ، وما يمكن أن يصيب رغيف الخبز من تلف ، أو عدم ظهوره بالشكل المأمول، كان الترجه إلى الغيب ليمنع ما يمكن أن يحدثه .

٤- تنظيف الفرن :

ينتج عن عملية الإشعال : تكاثر النخان المحمل ببقايا المواد المشتعلة داخل الفرن، مما يترتب عليه اتساخ القاعدة التي يتم تسوية الأرغفة فوقها، ونظراً لحرص القائمت على الخبز على نظافة الرغيف، كان لا بد من تنظيفها بواسطة خرقة مبللة بالماء يطلق عليها «المكنسة» أو «المصلحة». تلف هذه الخرقة على أحد أطراف عود الحديد ثم تقمر في الماء- الموجود بإناء أو صفيحة قديمة إلى جوار الفرن- ثم تقوم السيدة بالدفع بها إلى داخل الفرن، لتمر بها عدة مرات على تلك القاعدة ، حتى تتأكد من خلوها التام من أية شوائب أو أتربة أو آثار سخان قد تعلق بقاعدة الرغيف عند تسويته، (انظر الصورة رقم ٣٩) .

ويطلق على هذه العملية «تكنيس الفرن» أو «تصليح الفرن» تبعاً للاسم التي اعتادت ربة المنزل أن تطلقه على الخرقة المستخدمة لذلك «المكنسة» أو «المصلحة» والتي تم تناولها مع غيرها من الأنواع التي تازم لقيام الفرن بمهمته عند تناولنا للفرن وأنواته في الفصل السابق.



سيدة تقوم بتنظيف القاعدة التي سوف يتم نسوية الخيز فوقها بواسطة
قطعة قماش مبللة بالماء وملفوفة على أحد أطراف عود العديد
(قرية كفر الأكرم، مركز قويسنا، محافظة المنوفية)
[قام الباحث بالتقاط الصورة في ٢٠ / ٤ / ١٩٩٣]

ثانيا : تقطيع العجين

تبدأ عملية تقطيع العجين إلى أرغفة بعد التأكد من تمام تخمر العجين. وتكتسب القوائم على العجين والخبيز، خبرة تقدير حالة العجين من التخمر، حيث تقرر صلاحيته للتقطيع . تنحصر تلك الخبرة في المجريات من نساء أهل المنزل، دون المشاركات في أعمال الخبيز من الفتيات اللاتي تقتصر خبرتهن عند حدود لاتسمح باتخاذ قرار البدء في تقطيع العجين . ويعد الخطأ في تقدير تمام التخمر عاملا أساسيا في فشل المهمة يرمتها. ومن خلال هذا الفهم لأهمية التقدير توكل المهمة إلى صاحبات الخبرة، اللاتي ينقلنها تدريجيا إلى بناتهن من خلال متابعتهن، حتى يصل الأمر إلى الثقة التامة في قدراتهن على التقدير.

«أعرف إن العجين خمر لما ألقىه ملا الماعون وقب فيه وزاد، البنات الصغيرين
ميعرفوش بس لازم أعلمهم ، أقولها روجي شوفي العجين خمر كده ولا إيه ،
تقوم تيجي تقول خمر ، أروح أبص ، لو كان خمر تبقى بقت شاطره ماكتش،
يبقى ناقصه علام، أصل العجين لو مكتش خمر وقرصناه، العيش بتاعه يبقى
وحش»^(١).

يُطلق على عملية تقطيع العجين إلى أرغفه «التقريس»، وتختلف الطريقة التي تتم بها تلك
العملية تبعاً لنوع رغيف الخبز. فمثلاً أنواع خبز النزة المخلوطة بالطحلة – التي كانت تنتشر
بشكل كبير بين قرى جنوب الدلتا وبعض قرى وسطها (القرى ١ ، ٢ ، ٤ ، ٥ ، ٦ ، ٨) – كان
يتم تقريسها بشكل مباشر على الأداة «المطرحة» التي يتم بها توسعة الرغيف والنفخ به إلى
الفرن. وهو ما يتبع كذلك بالنسبة «لعيش الصب» و «البتاو» في حالة القرية رقم (٤) والذي
يعتمد على الاستمانة بأداة يطلق عليها «المصب» ، وهي عبارة عن عصاة طويلة من الحديد
تنتهى عند أحد طرفيها بتجويف من الحديد يشبه الفنجان ويساوى حوالى ضعف حجمه، حيث
تقوم من تتولى عملية التقريس باقتطاع جزء من العجين بواسطة يدها اليمنى لتدفع بها إلى
«المصب» لتلقى القائمة على التسوية ما ضمته «المصب» من عجين داخل الفرن.

أما في حالة أنواع الخبز التي تصنع من القمح الخالص، فيلزم أن تقطع إلى أرغفه من
العجين بالقدر المناسب لحجم الرغيف المأمول، وتتراص تلك الأرغفة فوق الأنوات اللازمة لذلك
«طبالى» «صوانى» ، وتترك لفترة زمنية تقدر بحوالى نصف ساعة حتى يتم تخمرها مرة أخرى
«ترفع». (انظر الصورة رقم ٤٠، ٤١). وتستخدم القائمة على تقريس هذا النوع من العجين
كلتا يديها، حيث تقطع بواسطة اليمنى القدر المناسب من العجين، ثم تسلم ما قطعته إلى راحة
يدها اليسرى التي تكون قد ألصقت بقدر من الدقيق من وعاء صغير «طبق» مملوء به . ويعمل
هذا النقيق على سهولة إنتقال رغيف العجين إلى المكان المعد لاستقباله «صينية» أو «طبلية» ،
وتكون بدورها قد أعدت لهذا الاستقبال ، حيث ينثر فوقها قدر من «الردة» ، التي تعمل على
عدم التصاق أرغفة العجين بسطحها . كما تحرص القائمة على التقريس على تساوى ما تقطعه
من العجين بقدر الإمكان ، ليسهم ذلك فى تماثل الأرغفة بعد تسويتها.

كما تشير بعض الإخباريات إلى طريقة أخرى لتقطيع عجين بعض أنواع الخبز المكون من
خليط النزة والقمح، وهي لالتسوية ترك أرغفة العجين للتخمر مرة أخرى «ترفع»، حيث يتم

تقطع العجين على شكل كور صغيرة ترص على صينية مغطاه بالردة . ويتم تلك العملية أثناء الخبز أمام الفرن، وتؤخذ تلك القطع واحدة بعد الأخرى، ليتم توسعتها بواسطة اليد فوق طبلية (انظر الصورة رقم ٤٢) .

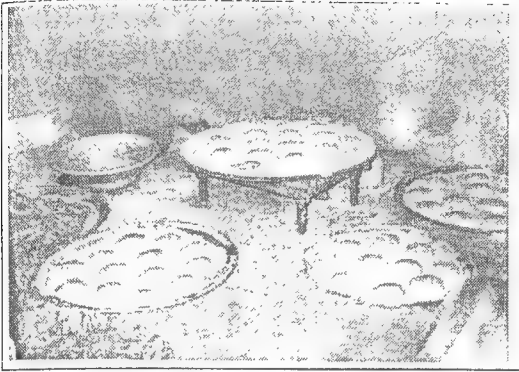
وقد أثبتت الدراسات التاريخية والآثارية لجوء المصريين القدماء منذ الدولة القديمة، إلى تقطيع العجين إلى أرغفة ، ترص إلى جانب بعضها البعض فوق لوحة مسطحة أو مائدة ذات أرجل قصيرة (تشبه الطبلية) ، ولعل أبرز مناظر تشكيل الخبز في مناظر صناعة الخبز في المقابر التالية : مقبرة تى، ومقبرة أرنى ور (الشيخ سعيد) ومقبرة نفر أو تنف، ومقبرة خنتى (تل خوخه)، ومقبرة كا أم عنخ (الجيزة) وكلها من الدولة القديمة، ومقابر تن آمون ورخميرع من الدولة الحديثة^(١).



صورة رقم (٤٠)

سيدة تقوم بتقريب عجين القمح فوق صينية من الألومنيوم مغطاه بطبقة من الردة.
(قرية برج رشيد - مركز رشيد - محافظة البحيرة) [قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٥ / ٦ / ١٩٩٤]

١- إيمان محمد المهدي، الخبز في مصر القديمة حتى نهاية الدولة الحديثة، رسالة ماجستير ، مرجع سابق، ص ١٢٥ .



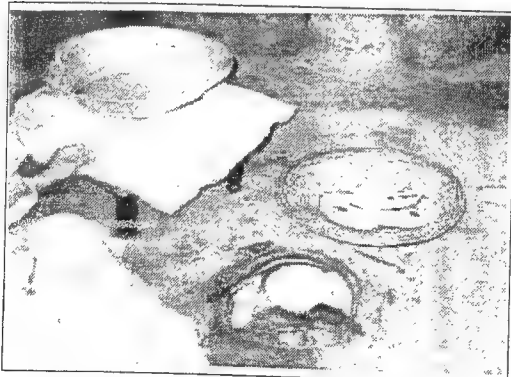
صورة رقم (٤١) أرغفة عجينة القمح مرسوسة على طبلية وصواني من الألومنيوم، يلاحظ ترك مساحات بين الأرفغة حتى لا تشبك ببعضها البعض بعد تمددها. (قرية كفر الأكرم، مركز قويسنا، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة في ٢٠ / ٤ / ١٩٩٢]



صورة رقم (٤٢) سيدة تقوم بتقطيع العجين على شكل كور تؤخذ مباشرة إلى توسعتها دون استيقانها للتخمير مرة أخرى. (قرية كفر الأكرم، مركز قويسنا، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة في ١٩ / ١٢ / ١٩٩٢]

وعلى خلاف ما سبق ، لم تلجأ نساء القرية رقم (٣) إلى تلك الطرق فى تقطيع العجين، تبعاً لأنواع الخبز اللأى اعتدن على تسويتها، وهو خبز الوجبة الواحدة «خبز الميفه» و«خبز الصاجه» . الأمر الذى دفع إلى تجهيز الرغيف ثلث الآخر دون اللجوء إلى تقطيع أعداد كبيرة منه. إذ تقوم ربة المنزل بمفردها بكافة أعمال الخبيز وهو ما يناسب الأعداد القليلة من الأرغفة التى تتطلبها الوجبة الواحدة. (انظر الصورة رقم ٤٣) .

أما عن الأدوات التى يتم الاستعانة بها لاستيقاء أرغفة عجين القمح الخالص حتى «ترفع» فتشير الدراسة إلى لجوء أفراد الطبقة الدنيا وبعض أفراد الطبقة الوسطى إلى صنع مسطح طينى مستدير يتراوح قطره ما بين ٥٠ : ١٠٠ سم أطلق عليه «المِرْصُ» . وكان «المِرْصُ» يشبه إل حد بعيد تلك «الصوانى» من خام الألومنيوم التى تستخدم لهذا الغرض الآن. وقد استندت الدراسة الميدانية على انتشار هذه «المِرصات» فى القرى التى استعانت بها منذ ما يزيد على ثلاثين عاماً ، نظراً لانتشار أنية الألومنيوم الببيلة بثمان معقولة وفى متناول الجميع، فضلاً عن إمكان اقتراضها من الآخرين للوقاء بالفرض.



صورة رقم (٤٣) سيدة تقوم بمفردها بتقطيع الخبز وتوسيعته وتسويته بواسطة «الميفه». (قرية عرب أبو زكري، مركز قوسنا ، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٢ / ١٢ / ١٩٩٣]

لجأ أفراد قرى جنوب ووسط الدلتا (القرى ١، ٢، ٤، ٥، ٦، ٨) إلى هذا النوع من المرصات الطينية. وبطبيعة الحال لم يلجأ أفراد القرية رقم (٣) لهذا النوع، نظراً لأنواع الخبز التي لم تستوجب تقريص العجين في أعداد كبيرة قبل تسويته كما سبق الإشارة. فضلاً عن عدم ميل سيدات هذا المجتمع إلى أعمال الطين كما اعتادت المجتمعات الأخرى المذكورة.

وفيما يلي نطلعنا الإخبارية رقم (١ / ٢) على الطريقة التي كان يتم بها صنع «المرص» والعوامل التي ساعدت على اندثاره فتقول:

«المرص زمان كنا بنعمله من ييجى ٣٠ سنة، كنا بنعمله ملور كده زى الصنيه، الطينه بتاعه زى طينه المخزن، بس كنا نحط تين ربه^(*) لطينه المرص، أصل تين الربيه بيبقى ناعم شويه عن تين الغله، طينه متيقاش طريه تبقى ماسكه شويه، تبقى شديده شويه، أسيب الطينه تتخمر أسبوع، ثلث تيام، ممكن أحط عليها حمرة طوب أحمر قديم، كانوا زمان بيعملوا مرصات صغيرة عشان العيش أبو ميه^(**)، وكانو برده يعملوهم كبار يقرصوا عليهم العيش القمح، كان زمان مفيش ألواح، مفيش أطباق ألونيه وفيه طبالي كل بيت دلوقت بقى فيه الطبق^(***)، والطبق ده لما تبقى عامل عيش قمح، تشمتح طبقي، زى ما أشحت طبقتك، اللي عندها كفايتها خلاص»^(١).

غير أن الطبقة العليا في تلك القرى لم تكن في حاجة إلى الاستعانة بتلك الأنواع الطينية، نظراً لما كان يتوفر لديهم من أوان نحاسية (صوانى وطسوت) وكذلك «الطبالي» الخشبية، التي كانت تفي بالغرض. تلك «الطبالي» التي تشبه إلى حد بعيد ذلك الشكل الذي ظهر في مناظر مقابر المصريين القدماء، غير أنها تحولت إلى خامة الخشب كبديل للحجر الذي كان يستخدم بكثرة في ذلك العصر.

استعان أفراد القرية رقم (١٢) (شط الشيخ درغام، مركز دمياط) بالألواح الخشبية لهذا الغرض كنتيجة حتمية لاقترابهم من مدينة دمياط صاحبة الشهرة الواسعة في أعمال الخشب.

(*) تين الربيه: هو التين الناتج عن أعواد البرسيم بعد درسها بغرض الحصول على حبوب البرسيم.

(**) العيش أيومي: هو خبز صغير مستدير يقطر حوالى ٧ سم من الدرة الخالص والطحيه كان يعد خبز الفقراء وقد اندثر منذ مايزيد على ثلاثين عاماً، وستتناوله تفصيلاً في الفصل التالي.

(***) الطبق: يقصد به الصينية.

ثالثا : تسوية الخبز

بعد التجهيزات التي تتم تمهيدا لتسوية الخبز، تلك التجهيزات التي تخص إحماء الفرن، وإعداد العجين للدفع بأرغفته إلى الفرن والتي تم تناولها منذ قليل. تبدأ عملية التسوية بإحضار الأدوات اللازمة لها «المطارح» ، ثم تتخذ كل واحدة من المشاركات في الخبز موقعها. وفيما يلي سنعرض تفصيلا لدور كل منهن ، ومهارة صنع الخبز ومدى أهمية تلقينها للفتيات ، وكذلك لشكل وطبيعة العلاقات الاجتماعية المرتبطة بتسوية الخبز ، والأدوات اللازمة للخبز «المطارح» ، والاستعانة بماكينه فرد رغيف العجين .

١- «الخبازة»:

يعد إدخال الرغيف إلى الفرن من أهم مهام عملية التسوية، والتي تستوجب مهارة خاصة لمن يوكل إليها. تلك المهارة التي تتركز في كيفية إمساكها للمطرحة ، وكذلك الدفع بواسطتها برغيف العجين في المكان الملائم داخل الفرن، بطريقة تضمن سلامة إنزاله من فوق المطرحة، دون تشوهات تلحق بالشكل المأمول له «ميتلعبطش» ، فضلا عن تحريك الرغيف داخل الفرن، بعد قدر التسوية الذي يسمح له بالتحريك ، ليحتل المكان المناسب من سخونة الفرن، والذي يؤدي إلى تسوية جانبيه «وش الرغيف وضهره» بالشكل المطلوب . (انظر الصورة رقم ٤٤) . كما تتولى الخبازة إخراج الخبز من الفرن بواسطة عود الحديد المخصص لذلك. فضلا عن أهمية ملاحظتها لحالة سخونة الفرن، من خلال متابعة الرغيف بعد تسويته ، فتقرر ويشكل تلقائي أهمية تزويد الفرن بالوقود . ويتم التزويد من الفتحة العلوية «الشاروقة» في حالة عدم اكتمال تسوية وجه الرغيف ، (انظر الصورة رقم ٤٥) أو من الفتحة السفلية «المصمة» ، إذا لاحظت عدم اكتمال تسوية «ضهر» الرغيف أو «قعره». كذلك يوكل إليها تنظيف القاعدة التي تتم فوقها التسوية «العرصة» أو «البلاطة» بواسطة الخرقه المبللة بالماء «المكتبسه» أو «المصلحة». ويتم ذلك بالتنظيف في حالة تطاير بعض الشرر فوق «العرصة»، ويقاؤه على شكل رماد بعد عملية تزويد الوقود. يضاف إلى كل ذلك، الجهد المبذول من جراء استقبال وهج الفرن. فضلا عن أهمية معرفتها بالضوابط التي تحكم قيامها بمهمة الجلوس أمام الفرن، من حيث المحاذير التي يجب أن تلتزم باتباعها ، انصياعا للمعتقدات التي تؤكد على وجود الجان أو الملك بالفرن. وتؤكد الإخباريات على أهمية أن تستهل من تقوم بتلك المهمة عملها بالبسملة «بسم الله

الرحمن الرحيم» والاستعاذة بالله من الشيطان الرجيم. كما يؤكد على أهمية طهارة من تقوم بتلك المهمة، انطلاقاً من أن مهمتها تتعلق بنعمة من نعم الله ، لا يصح أن تؤديها وهي في حالة نجاسة .

«اللى بتخبز قدام الفرن لازم تبقى طاهره، دى مش نعمه ريتا عطيها لنا،
ديشتوها»^(٩) ، آه حرام، وأكبر حرام^(١٠).

غير أن الإخبارية رقم (ب / ١١) قد أفادت بإمكانها التحلل من هذا القيد، نظراً لظروفها الخاصة ، التي توجب قيامها بالمهمة في منزلها ، دون بديل يستطيع أن يؤديها عنها، حيث التحقت بناتها بالتعليم ، ونتيجة لذلك قد تخلو الدار منهن وقت الخبز، وحتى إذا وجدن ساعتها لم يستطعن أداء تلك المهمة .

«بس الواحدة لما تبقى لوحدها يعنى، آهى يعنى بتخبز ميجراش حاجه يعنى»^(١١).

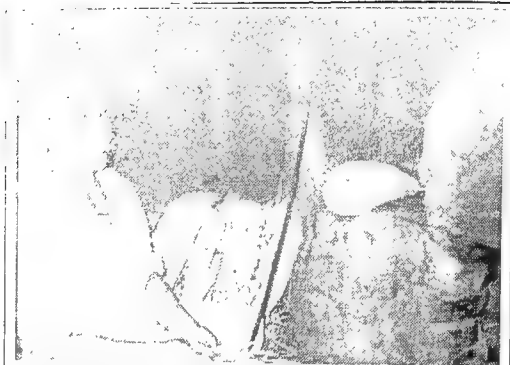
ويلاحظ من خلال ما سبق أن تشدد الإخبارية الأولى (من كبار السن) ، لم يلق القدر المناسب من الاستجابة عند الإخبارية الثانية (ابنتها)، نظراً لطبيعة الحياة التي تعيشها في أسرة نووية حيث لم تجد من يعينها على التمسك بما لفتته أمها. وهو ما يجعلنا نتنبأ بسرعة الاتجاه نحو التخلي عن هذا الشرط، تبعاً للاتجاه الذى أصبح يسود مجتمعات الدراسة ناحية انتشار الأسر النووية المستقلة ، فضلاً عن تعليم الإناث ، وما يستتبعه من تقلص أعداد المشاركات في أعمال الخبز، وعلى وجه الخصوص التصدي للتسوية أما الفرن .

كما تجمع الإخباريات على أهمية استرضاء جان أو ملك الفرن، من خلال التزام الخابزة بعدم الصراخ أو الحديث بصوت مرتفع أثناء قيامها بمهمتها . كذلك وجب عليها عدم ضرب الأطفال أمام الفرن، حتى لا يبادرون في البكاء في هذا المكان ، إذ يرمى هذا الاعتقاد بأن عدم الالتزام بتلك المحاذير ، قد يؤدي إلى التباسها أو طفلها بالجان، الذى يؤدي إلى مرضها أو مرضه مرضاً قد لا يكون بعده شفاء .

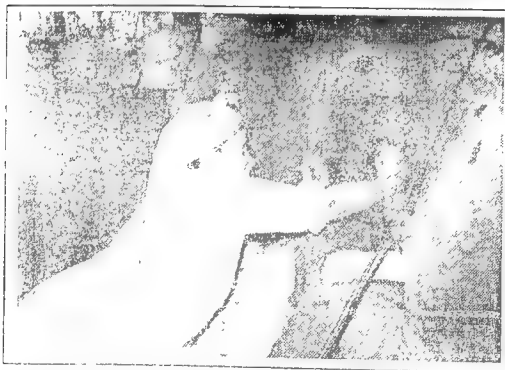
(٩) يشتوها : أى يمنعه الله عنهم .

١- إخبارية رقم (أ / ١١) .

٢- إخبارية رقم (ب / ١١) .



صورة رقم (٤٤) سيدة قامت بتحريك الوعيف إلى معلمه باب القرن حيث الحرارة الأقل اللازمة لمرحلة تسويته (قرية برج رشيد ، مركز رشيد، محافظة البحيرة) [قام الباحث بالتقاط الصورة في ٥ / ٦ / ١٩٩٤]



صورة رقم (٤٥) سيدة تقوم بتزويد الوقود بالدمع ببعض الحوص إلى فتحة الإنسداد الغازية السناروكة (قرية برج رشيد ، مركز رشيد، محافظة البحيرة) [قام الباحث بالتقاط الصورة في ٥ / ٦ / ١٩٩٤]

«اللى قاعدة قدام الفرن ماتزعمش ولاتصوتش ولاتضرب عيله الملك بتاع الفرن
يأذيها»^(*)، أو يلاى عيلها^(**)»^(١).

ومن خلال ما سبق عن الإمكانيات المهارية والقدرات البدنية والمعرفة بالضوابط التى تحكم
الجلوس أمام الفرن ، كان للسيدة التى تقوم بمهمة التسوية مكان الصدارة بين المشاركات فى
عملية التسوية.

كما كان الجهد المبذول فى تلك المهمة سببا فى عزوف سيدات الطبقة العليا عن القيام بها،
وإسنادها إلى الخاديات أو استئجار من تقوم بأدائها . غير أن البعض القليل منهن حرصن
على تولى المهمة؛ رغبة فى إثبات المهارة والقدرة على التحمل، والتباهى بما تصنع أيديهن .

«الخبازة كانت كانت تخبز أنا اللى كتت بقطع لها العيش ، لأمش عشان أيديها
وسخه ولاحاجه . زمان كتت أنا اللى بخبز ، كتت غاويه الخبيز، وكانت حماتى
الله يرحمها تحب خبيزى»^(٣).

تحرص نساء الطبقتين الدنيا والوسطى على تعلم مهارات «الخبيز» ، بإمكانات مهارية
متفاوتة جعلت البعض منهن يتفوقن فيها، والبعض الآخر يصنعن خبزهن بالقدر الذى تتيحه
إمكاناتهن المهارية المتواضعة. وقد كان تفوق بعض النساء الطبقة الدنيا فى مهارات تسوية
الخبز دافع لهن لامتحان مهنة «الخبازة» ، بغرض الاسترزاق والكسب المادى.

لم يتطور المقابل التى كانت تحصل عليه «الخبازة» نظير قيامها بالمهمة إلى المقابل النقدى
إلا منذ حوالى أربعين عاماً ، حيث ظل قبل ذلك عند حدود الكرم والجود والعطف بين الطبقة
القادرة والمعتمدة.

«كانوا زمان ما بيخلوش فلوس، كانوا يخلوا شوية عيش، وشوية خموس، جينه،
مش ، طببخ ، قول ملمس ، أى حاجه يخلوها، دلوقت يخلوا أى حاجه
والفلوس، إن ما كتش الفلوس ما ينفعش»^(٣).

(*) يازيها : بضرها .

(**) عيلها : طفلها .

١- إخبارية رقم (١ / ١٢) .

٢- إخبارية رقم (١ / ٤) .

٣- إخبارية رقم (ب / ٤) .

وقد يرجع ما أشارت إليه الإخبارية وما أيدته كافة الإخباريات : إلى اتجاه هذه المجتمعات القروية في تلك الفترة الزمنية إلى التبادل السلعي ، بمعنى استبدال بعض السلع بما يساويها من السلع الأخرى ، نتيجة لعدم توفر النقد بالشكل الذي كان يسمح بما يسمح به الآن من شراء السلع ، وهو ما كان ينسحب على تقديم الخدمات وخاصة المنزلية في مقابل بعض ما يضمه بيت الأغنياء من طعام أو كساء .

كما تفيد الإخبارية (١ / ٦) إلى أن الاستعانة بمن تقوم بعمل «الخبازة» نظير مقابل عيني أو نقدي، لم يتعارف عليه مجتمع قريتها منذ ما قبل الثلاثين عاماً الأخيرة ، وتفسر ذلك بأن العلاقات بين الجارات والصديقات والقريبات، كانت تسمح بالتعاون والمزاملة في أداء المهام المنزلية المختلفة، وعلى وجه الخصوص المهام المتعلقة بالخبز.

«زمان ماكنش حد بياخذ أجره يابنى دى كات الناس بتجامل بعضها ، يعنى اخنك هتخبز أو أمك ومايتعرفش ، تجوم جارتها بتعرف ، تجوم تروح تخبز لها، تيجى هى بجى عايزه تخبز بيها اللى تجرص عليها، تروح الثانية تجرص عليها، زى ما خبزت لها، الأول ماكنش حد بيتنخر ولاحاجه ، كات الناس حلوه ف بعضها»^(١).

ولايشير حديث الإخبارية إلى تميز يخص تلك القرية ، لكنه يشير إلى ما كان يحدث بين أفراد الطبقة الدنيا والوسطى من تعاون ومزاملة، لأداء المهام المنزلية الصعبة. حيث أن الإخبارية- صاحبة الإشارة- تنتمي إلى الطبقة الوسطى، وأن ما أفادت به من تعميم تلك الحالة من التعاون على بقية أسر القرية- فى تلك الفترة الزمنية- لم يكن صحيحاً، إلا أن عامل الزمن لم يترك لذاكرة الإخبارية سوى ما اعتادت عليه منذ ما يزيد على الخمسين عاماً. ولأن الباحث قد تنبه إلى ذلك ، فقد حصل على معلومات تفيد لجوء أفراد الطبقة العليا فى نفس القرية إلى «الخبازة» المحترفة بمقابل عيني كما كان سائداً فى المجتمعات الأخرى ، دون اقرية رقم (٣)، والقرية رقم (١٢) كما سنشير بعد قليل.

أما عن الأجر النقدي الذى أصبحت تحصل عليه «الخبازة» منذ ما يزيد على ثلاثين عاماً ، فقد تغير تبعاً لتغير قيمة الجنيه، وقد تضاعف عشر مرات كما تشير الإخبارية:

«الخبازة دلوقت بتاخذ ف الكيله ٢ جنيه ، زمان كانت تاخذ ريال ع الكيله ،
وتتمس لها شوية فوله تديها رغيفين م الخبيز (المقصود عدد من الأرغفة) ،
حسب ما انت عايز تعطف ع الخبازة، هي لها قرش معين، والعطف ده من
عندك»^(١).

يلاحظ من خلال حديث الإخبارية الاتجاه ناحية حساب قيمة الجهد المبذول بما يناسبه من
نقود ، وهو ما قد يرمى إلى بداية تحديد قيمة الخدمات بما يناسبها من أجر نقدي، بين نساء
المنزل اللاتي لم يعتدن على تلك الطريقة في محاسبة من يقمن بخدمات منزلية لهن. وعلى
الرغم من هذا الاتجاه ، إلا أنه لم يكن يصل إلى حدود مراجعة ما تحدده صاحبة المنزل لقدر
عجنيها، ولم يصل كذلك إلى درجة الاختلاف حول تلك الكمية. حيث أن «الخبازة» تعتمد على
خبرتها في تقدير ما أنجزته من خبز، بحيث ترضى عما دُفع لها. ويقتصر اعتراضها إذا
استشعرت عدم التقدير المناسب على التهرب في المرات القادمة. ومن هنا كانت الحاجة الدائمة
والملحة لمهارة الخبازة، دافعا لمن تسول لها نفسها تغيير حقيقة كمية عجنيها ، إلى الحرص
على إرضائها لتدفعها إلى الالتزام بالحضور لإتمام المهمة ، في المواعيد التي ترغبها صاحبة
الدار. ويأتي هذا الاسترضاء من خلال التقدير النقدي المناسب، وكذلك قدر العطاء من
الماكولات.

وقد تكشف للباحث تفرد القرية رقم (١٢) (قرية صيادين) بحالات «الخبازات»
المتخصصات اللاتي يقمن بعملية الخبيز برمتها، دون أهمية الانتقال إلى دار صاحبة الخبز،
حيث كانت سيدات الطبقة العليا يرسلن قدر الدقيق الذي يرغبن في تحويله إلى خبز إلى دار
من تقوم بكافة العمليات اللازمة لهذا التحويل، بمقابل نقدي متغير حسب تطور قيمة الجنيه.
لتتسلم صاحبة الدقيق خبزها جاهزا. واستمر هذا الحال في هذه القرية حتى ما يقرب من
السنوات العشر. وتعد هذه الطريقة حالة وسيطة بين الاعتماد على القيام بأعمال الخبيز داخل
الدار بواسطة أهله، أو استدعاء من تساعد في استكمال مهمته ، وبين الاعتماد على المخابز
المتخصصة (خبز الأفران الجاهز) . وربما يرجع سبب تفرد هذه القرية ناحية هذا الاتجاه ،
إلى النشاط الاقتصادي التجاري القائم على صيد الأسماك وبيعها ، فتوافرت النقود التي

تساعد على التخصص فى إنجاز الأعمال، بمقابل نقدى متاح على مدار الأيام، وليس فى المواسم الزراعية كما كان سائداً بين قرى الدراسة الأخرى.

كما انفردت القرية رقم (٣) بعدم ظهور «الخبازة» المتخصصة بين أفرادها ، نظراً لتمسكهم بتسوية خبزهم بطريقة الوجبة الواحدة، كما سبق الإشارة ، وهو الأمر الذى دعم حرص نساء المنزل وفتياته على تعلم مهارة تسوية الخبز، خاصة أنها بكميات قليلة لا تكبد جهداً أو وقتاً كثيرين .

تقلص الاعتماد على «الخبازة» بالأجر فى الوقت الحالى. نتيجة لإنتشار الاعتماد على خبز السوق، مما دفع بدوره إلى تقلص كميات العجين . فضلاً عن اتجاه أفراد الطبقة الدنيا إلى تعليم الإناث ، وهو ما ساعد على عدم ظهور أجيال جديدة من «الخبازات» اللاتي ينتمين إلى هذه الطبقة.

٢- المساعدات فى أعمال الخبز :

يحتاج يوم الخبز إلى تضافر جهود نساء المنزل وفتياته، ويأتى تحديد موعد هذا اليوم بحيث يخلو من الأعباء المنزلية المشابهة ، والتي تحتاج إلى تضافر تلك الجهود، كغسل الملابس، أو تخزين الحبوب، أو غسيل القمح، ويجب على ربة المنزل أن تقدر مابقى من مخزونها من الخبز ، وتحدد اليوم الملائم للخبز، بحيث لا تخلو الدار تماماً من الخبز، حتى لا تضطر إلى اقتراض البعض منه من أخريات، وهو ما ينتشر بين الجارات والصديقات فى جميع قرى الدراسة. إلا أنه فى نفس الوقت يلقي شكلاً من أشكال النقد لصاحبة الدار التى لم تستطع تصريف أمور بيتها أو تنظيم أعمالها، لدرجة تدفعها حتى لاقتراض رغيف الخبز.

«الست الى بتستلف دى مبيقاش عندها تصريف ، تبقى مدت بقى إيدها معنى

لغاية درجة أنها هتستلف الرغيف، د عيب بيبقى ف نظام البيت ، معنى البيت

يبقى ناقصه كل حاجه إلا الرغيف»^(١).

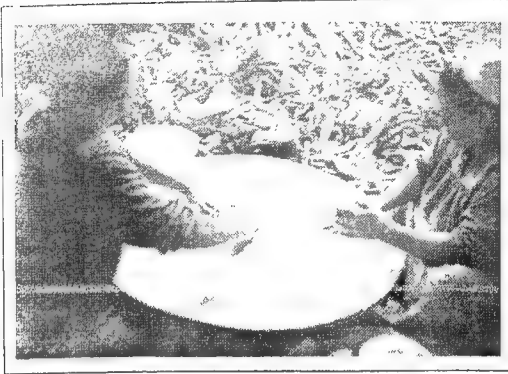
ومن خلال هذا الفهم لأهمية وجود رغيف الخبز، كان من الضرورى تحديد الموعد المناسب للخبز. وغالباً ما كان يتم تحديد ذلك اليوم بالاتفاق مع «الخبازة» المتخصصة ، حيث تبادر صاحبة الحاجة من نساء الطبقة العليا إلى حجز موعد يناسب ارتباطات «الخبازة» الأخرى.

تفيد الدراسة الميدانية بإجماع الإخباريات أن كل ربة منزل- من جميع الطبقات- توفق وضعها في هذا اليوم بما يتلائم مع عدد الأفراد من الإناث اللائي يمكن لهن المشاركة في أعمال الخبز من من أهل البيت ، وما تنتيحه علاقاتها مع الجارات والصديقات والقريبات من إمكانات المزاملة والتعاون، ومدى ما تأسس عليه نظام البيت من الانفراج أو الانفتاح الاجتماعي أو وضع حدود مانعة لهذا التعاون. لدرجة يمكن القول معها قيام السيدة بمفردها بكافة الأمور الخاصة بتسوية خبزها. أو تعاون أكثر من واحدة لمساعدتها في إتمام مهمتها.

ويتدخل نوع الخبز في تحديد عدد المشاركات في تسويته . حيث يحتاج خبز النزة إلى من تقوم بالتقريص مباشرة على «مطرحه» الخابزة ، لتتولى بنفسها توسعة الرغبة على «المطرحه» والقذف به إلى الفرن . يضاف إليهما من تتولى إحضار الوقود بغرض التزويد ، وكذلك نقل الأرغفة بعد تسويتها إلى مكان تخزينها أو تقريشها. وليس في ذلك حتمية الوجود لثلاثة أفراد، حيث يمكن للخابزة أن تتولى تلك العمليات مجتمعة، حيث تستعين بأداة غرف الطبخ «المغرفة» لتقرص لنفسها . ويتم ذلك في حالات ومواقف نادرة ، لاتجد صاحبة الدار سوى غيرها لتتم إنجاز ما ليس هناك بديل عنه .

أما في حالات خبز «التبطيط» الذي يتم توسعة أرغفته على «المطرح» أو «الطباقي» ، فيحتاج إلى عدد أكبر من المساعدات اللائي يتولين توسعة الرغبة وإعداده للخابزة، ليقصر دورها على القذف به إلى الفرن.

انظر الصور أرقام (٤٦، ٤٧، ٤٨، ٤٩، ٥٠، ٥١، ٥٢، ٥٣، ٥٤) .

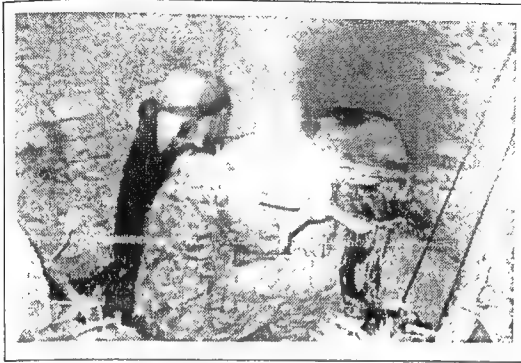


صورة رقم (٤٦)

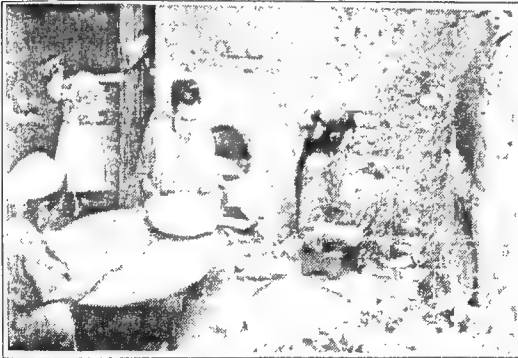
سيدتان تقومان بتوسعة الرغيف «البساطي» بواسطة اليدين . يلاحظ استعانتهم بمهارات اليدين والأصابع لأداء المهمة، حيث أن لكل درجة من التوسيع الطريقة المناسبة لأدائها. إذ تستخدم كف اليد اليمنى بأكملها في مرحلة التوسعة الأولى (لاحظ السيدة التي على يمين الصورة) . وتهدف توسعة أحرف الرغيف بواسطة الأصابع إلى الحرص على استدارة الرغيف. كما تتم توسعة وسط الرغيف عن طريق كلا الكفين بالتبادل ، حيث يتبادلا الارتفاع إلى الهراء ثم النزول بقوة بكامل وجه الكف على الرغيف ، لتتم التوسعة . يلاحظ كذلك تقسيم المهام، حيث تتولى واحدة التوسعة الأولية ثم تستكمل الأخرى بقية المهام.

(قرية كفر الأكرم، مركز قويسنا، محافظة المنوفية)

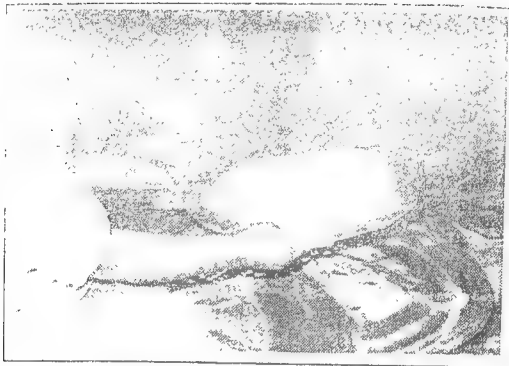
[قام الباحث بالتقاط الصورة في ١٩ / ١٢ / ١٩٩٢م]



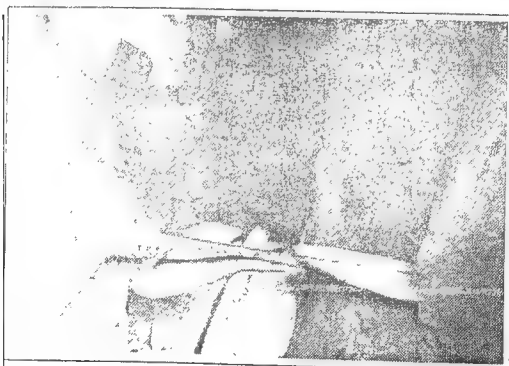
صورة رقم (٤٧) سيدة تقوم باستكمال توسعة الرغيف فوق «المطربة» قبل القذف به إلى الفرن. (قرية كفر الاكرم، مركز قويسنا، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة في ١٩ / ١٢ / ١٩٩٢]



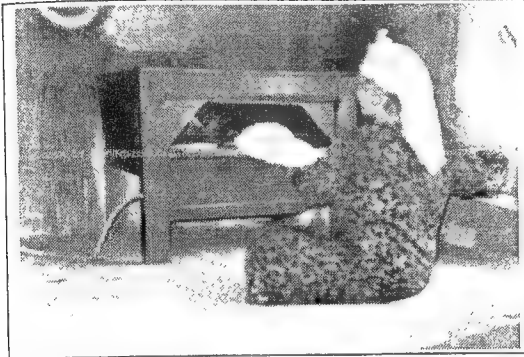
صورة رقم (٤٨) يلاحظ قيام إحدى المساعدات بتوسعة الرغيف على المطربة في حالة انشغال الخابزة بتنظيف «العرصه» ، ليكن جازاً للدفع به إلى الفرن اختصاراً للوقت. (قرية كفر الاكرم، مركز قويسنا، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة في ١٩ / ١٢ / ١٩٩٢]



صورة رقم (٤٩) انتقال رغيف الخبز بعد مرحلة توسعته الأولى بواسطة «الفريزة» إلى مرحلة أخرى من التوسعة اليدوية التي تحافظ على شكل الاستدارة واستكمال التوسيع، بمقياس شفه إلى نصفين بواسطة السكين. (قرية برج رشيد، مركز رشيد، محافظة البحيرة) [قام الباحث بالتقاط الصورة في ١٩٩٤/١/٥]



صورة رقم (٥٠) الخابزة تلقى برغيف الخبز المشقوق إلى نصفين بعد أن أعد لها بشكل كامل بواسطة المساعدات. (قرية برج رشيد، مركز رشيد، محافظة البحيرة) [قام الباحث بالتقاط الصورة في ١٩٩٢/١٦/٥]



صورة رقم (٥١) سيدة تقوم بمفردها بأعمال تنسوية خبز القمح بالاستعانة بفرن الغاز. (قرية كفر الاكرم، مركز قويسنا، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة في ٢٥ / ٣ / ١٩٩٣]

٣- الأدوات اللازمة للخبيز

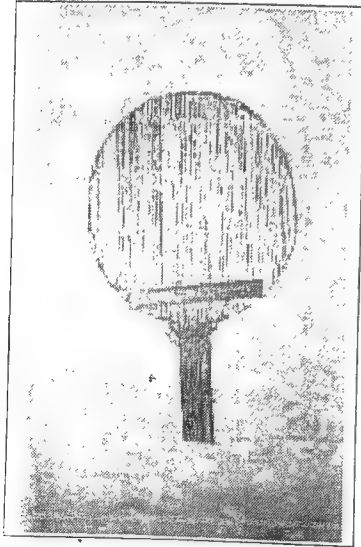
يطلق الناس في جميع قرى الدراسة على الأداة التي يتم بها توسعة الرغبة والدفع به إلى الفرن اسم «مطرحة» ، وعلى الرغم من اتفاق الاسم بين كافة القرى: إلا أنه قد لوحظ تغير شكلها وحجمها وخامات صنعها بين تلك القرى. وقد يرجع ذلك التنوع تبعاً لنوع وشكل وحجم الرغبة الذي اعتادت كل قرية أو مجموعة من القرى على صناعته. وهو ما سنتناوله تفصيلاً في الفصل التالي. وفيما يلي سنعرض تفصيلاً لتلك التنوعات من «المطارح» والأدوات اللازمة لفرد رغيف المعجن :

أ- المطارح المصنوعة من جريد النخيل :

هي عبارة عن شرائح من جريد النخل تترامس إلى جوار بعضها البعض لتكون استدارة المطرحة واليد التي تمسك بها. ولذا يلاحظ اختلاف أطوال تلك الشرائح، حيث تكون أطوالها عند المنتصف (حوالي ثمانية شرائح) والتي تطول بقدر حوالي ٢٠ سم لتكون اليد، ثم تتدرج أطوال الشرائح نحو القصر حتى تكون أقصرها عند جانبي المطرحة (انظر الصورة رقم ٥٢). وتثبت تلك الشرائح ببعضها البعض بواسطة شرائح اسطوانية من نفس خامة الجريد، لتدخل

شرائع التثبيت في ثقب أعدت لإدخالها في كل شريحة من شرائح المطرحة، بحيث تتعامد الشرائح المثبتة مع بقية شرائح المطرحة . ويصل عدد دعائم التثبيت هذه إلى أربعة دعائم في دائرة المطرحة، وإثنتان منهما لتثبيت شرائح اليد. ويحرص الصانع على أن تكون المسافة بين الدعائم العرضية متساوية ، لتصبح عملية التثبيت .

وقد يرجع اختيار الشرائح المثبتة من نفس خامة صنع «المطرحة» إلى الرغبة في تماسك الخامة الواحدة مع بعضها البعض. فضلا عن توافرها وإمكانات صنعها وانخفاض تكلفتها . كما يحرص الصانع أيضا على تثبيت شريحة من قشر جريد النخل على الجزء المستدير من المطرحة . ويتم ذلك التثبيت بواسطة مسامير صغيرة. وعند تلاقي تلك الشريحة مع الشرائح المكونة لليد، يحرص الصانع على تمريرها في ثقب بها ، حتى لاتتعرض أطراف تلك الشريحة للكسر.



صورة رقم (٥٢)

مطرحة مصنعة من شرائح
جريد النخيل
(قرية كفر الاكرم، مركز
قويسنا ، محافظة المنوفية)
[قام الباحث بالتقاط الصورة
في ٢٠ / ٤ / ١٩٩٣]

وتجدر الإشارة إلى أن هذا النوع من «المطارح» يصلح للاستخدام من كلا الجانبين ، حيث أن كل جانب يماثل الآخر تماماً . وربما يكون هذا الفرض أحد الدوافع التي دفعت بالصانع نحو طريقة التثبيت سابقة الذكر.

اقتصرت الاستعانة بهذا النوع من المطارح على القرى أرقام (١ ، ٢ ، ٥ ، ٦) وتوفرت في تلك القرى بأحجام مختلفة تصل إلى ثلاثة أحجام يتراوح قطر دأثرتها ما بين ٢٥ : ٤٠ سم ، ليناسب كل حجم نوع وحجم الرغبة الذي يستعان بها لتسويته.

يرجع استعانة القرى المذكورة «بمطارح» شرائح الجريد، تبعاً لنوع الخبز الذي اعتادوا على تسويته لفترات زمنية طويلة، وهو خبز الذرة المدعم بالحلبة . حيث أن هذا النوع من الخبز كان يتميز بليونته عجيبته بدرجة كبيرة ، الأمر الذي كان يدفع إلى أهمية وضع كمية كبيرة من الردة على المطرحة قبل تقريص العجين فوقها . وكانت «المطرحة» بهذا الشكل، تسمح بمرور تلك الردة، من خلال الفراغات التي بين شرائح الجريد، أثناء قيام الخابزة بتوسعة الرغبة على المطرحة.

على الرغم من تغير أنواع الخبز في بعض تلك القرى، إلا أن نساءها قد حافظن على ما اعتدن عليه من مطارح وما هو في جيازتهن وما يطرحه سوق البيع إليهن .

ب- المطارح المصنوعة من شرائح الخشب:

انفردت القرية رقم (٦) من قرى الدراسة بالاستعانة بمطارح مصنعة من شرائح الخشب المتراصة ، والتي تمت صنعها بنفس الطريقة التي صنعت بها مطارح شرائح الجريد، وببنفس طريقة التثبيت من خامات الخشب . إلا أنه قد لوحظ حرص الصانع على تماسك اليد في شريحة خشبية واحدة، تمتد منها حوالى خمس شرائح منفصلة لتمثل وسط دائرة المطرحة. وهذا النوع من المطارح يمكن الاستعانة بوجهيه أو جانبيه، في عمليات توسعة الرغبة ، تبعاً لطريقة التثبيت التي ساعدت على ذلك، (انظر الصورة رقم ٥٣) .

ويرجع استعانة القرية رقم (٦) لهذا النوع من «المطارح» إلى استمرار تسوية نوع الخبز المخلوط بالحلبة، حيث تسمح فراغات الشرائح الخشبية بمرور الردة الكثيرة اللازمة لهذا الخبز كما سبق الإشارة.

وقد ظهر في أسواق القرى رقم (٢،١) مطارح من شرائح الخشب بطريقة تثبيت مختلفة، حيث لم ينجح صانعوها في تثبيت شرائحها بواسطة الثقوب الداخلية والشرائح الداخلة فيها.

وتم التثبيت بواسطة المسامير التي تثبت في ست شرائح، يكونان ما يشبه المثلثين تتوازي قاعدتهما. لكن هذا النوع من «المطارح» لم يلق الاستقبال والانتشار المناسب بين نساء القريتين، نظراً لفشل الصانع في تقليد «مطارح» القرية رقم (٦). وهو ما لم يتبع استخدام جاني المطرحة، كما يحدث بالنسبة «لمطرحة» الجريد التي اعتادت نساء تلك القريتين على الاستعانة بها.



صورة رقم (٥٣)

مطرحة مُصنعة من شرائح الخشب وبفلس طريقة صنع مطارح الجريد، يلاحظ أن اليد عبارة من شريحة واحدة من الخشب وهو ما ساعدت خامسة الخشب عليه.
(قرية التلين، مركز منيا القمح، محافظة الشرقية)
[قام الباحث بالتقاط الصورة في ١٨ / ١٢ / ١٩٩٣]

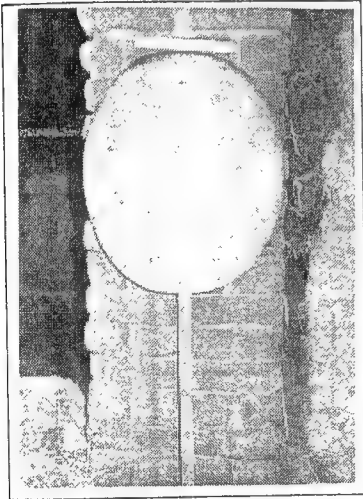
جـ - «المطارح» المصنوعة من الخشب :

يُصنع هذا النوع من «المطارح» من رقعة خشبية مستديرة أو تميل إلى الاستدارة تمتد منها يد خشبية طويلة. وتتفوق هذه المطارح من حيث الحجم على الأنواع السابقة إذ يصل قطر الدائرة إلى ما يقرب من النصف متر تقريباً ، كذلك يصل طول اليد الخشبية إلى حوالي

٦٠ سم . وتدعم الرقعة الخشبية بدعامات خشبية ثلاث أحدهما امتداد اليد تحت الرقعة حتى نهايتها، يوازئها دعامتان أخرتان توازيان هذا الامتداد . وتعمل تلك الدعامات على تماسك الرقعة الخشبية الوساعة ومقاومتها للكسر. انظر الصرتين (٥٥،٥٤) .

يلاحظ من خلال تثبيت الرقعة الخشبية بدعامات خلفية، استخدام وجه واحد من المطرحة دون الآخر.

وهذا الحجم الكبير الذي ظهرت به تلك الأنواع من «المطارح» يتفق مع حجم، وشكل، وطريقة صنع رغيف الخبز المطلوب، لدى المجتمعات التي استعانت بها لتسويته. كما يمكن أن يتم توسعة الرغيف بواسطة اليد فوقها، دون أهمية اللجوء إلى «الطلبية» لهذا الغرض .



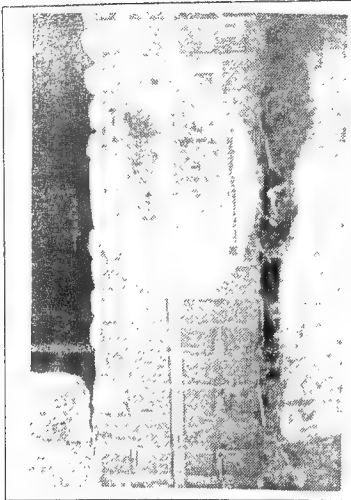
صورة رقم (٥٤)

مطرحة مصنوعة من الخشب
تميل إلى الاستدارة ، يلاحظ
اتساع الرقعة الخشبية وطول
اليد.

(عزبة الشيخ يوسف ، التنايه
لقرية الربيع ، مركز السنبلاوي
محافظة البحريه).

[قام الباحث بالتقاط الصور

فى ١ / ٧ / ١٩٩٤]



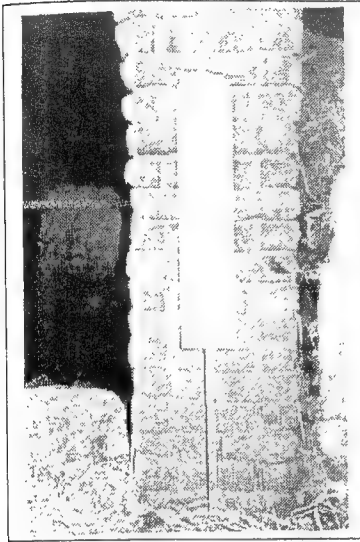
صورة رقم (٥٥)

ظهر المطرحة المصنوعة من
الخشب وتظهر بها الدعامات
الخشبية الثلاث المتوازية لأحد
(الأسطى منهم) امتداد البر
يطول الرقعة الخشبية.
(عزبة الشيخ يوسف ، التابع
لقرية الربيع، مركز السنبلوين
محافظة الدقهلية)
[قام الباحث بالتقاط الصورة
فى ٧ / ١ / ١٩٩٤]

وقد خلصت الدراسة إلى استعانة قرى وسط وشمال الدلتا بهذا النوع من المطارح القرى
رقم (٧، ٨، ٩، ١٠، ١١، ١٢) ، كذلك فإن القرية رقم (٤) فى الجنوب الغربى للدلتا قد
اعتمدت على هذا النوع ، وربما يعود لجوء القرية الأخيرة لها؛ لقربها الشديد من قرى البحيرة
المواجهة لها فى الجهة الغربية من فرع رشيد، كذلك فإن طريقتهم التى اعتادوا عليها لتسوية
خبز الذرة المخروط بالحلقة، تختلف اختلافاً كبيراً عن تلك الطرق التى اتبعها أفراد القرى
الذين استعانوا بالمطارح الجريد وشرائع الخشب.

د- المطرحة المصنوعة من لوح خشبى مستطيل :

يصنع هذا النوع من المطارح من لوح خشبى طوله حوالى ٦٠ سم ، وعرضه حوالى ١٢ سم
ويسمك حوالى ٥ سم. ويتم تدعيم هذا اللوح بواسطة مسامير صغيرة تعمل على تثبيتته مع
امتداد يد المطرحة التى يبلغ طولها حوالى ٤٥ سم، وهى من نفس خامة الخشب. (انظر
الصورة رقم ٥٦) .



صورة رقم (٥٦)

مطرحة مصنوعة من لؤ
خشبي مستطيل ، يدعم م
خلال امتداد اليد الخشبية تد
ويتم تثبيتها معه بواسطة
المسامير.

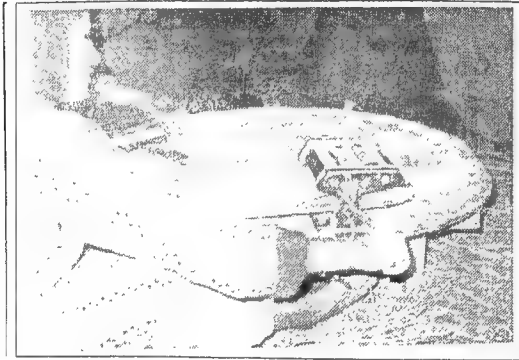
(عزبة الشيخ يوسف، التابعة
لقرية الربيع، مركز السنبلوين
محافظة النقهلية)

[قام الباحث بالتقاط الصور
في ١ / ٧ / ١٩٩٤]

ظهر هذا النوع من المطارح استجابة لظهور ماكينة تعمل على فرد رغيف العجين، لتقوم
بمهمة استقبال الرغيف المستطيل من تحت الماكينة والدفع به إلى الفرن. وتقوم من تتولى تلك
المهمة بوضع بعض الدقيق فوقها قبل استقبالها للرغيف حتى لا يلتصق بها، وظهر ذلك النوع
من «المطارح» بالقرينتين رقم (٧) ، ورقم (٨) دون غيرهما من قرى الدراسة. ويرجع ذلك إلى
انتشار ماكينة فرد رغيف العجين بهما بالشكل الذي دفع إلى أهمية إيجاد «المطارح» التي
تلائم شكل الرغيف المستطيل الذي يفرد بواسطة تلك الماكينات .

هـ - ماكينة فرد رغيف العجين :

وهي ماكينة غير محلية الصنع ، توفرت في أسواق البلدان العربية النفطية، جلبها بعض المشتغلين بتلك البلاد بغرض تقطيع بعض المخبوزات والعجائن. إلا أن بعض النساء قد قمن بتجربتها في فرد رغيف العجين، وعند نجاح التجربة شاع استخدامها في هذا الخصوص. وأصبح الإقبال على اقتنائها مدفوعا بصلاحيته لهذا الغرض، مما يترتب عليه توفير الجهد المبذول في العمليات المصاحبة لفرد الرغيف وتوسعته . (انظر الصورة رقم ٥٧) .



صورة رقم (٥٧) فتاة تقوم بتشغيل ماكينة فرد الرغيف بالاستعانة بمطرحة خشبية مستطيلة، يلاحظ الطريقة التي يتم بها التشغيل، حيث يتم تثبيت الماكينة على طليقة خشبية ثم توضع قطعة العجين بأحد الفتحات العلوية الثلاث ، ثم تدار يد الماكينة ويتم استقبال الرغيف المفرد على المطرحة المستطيلة، التي تدفع تحت الماكينة؛ ويتم جذبها تدريجيا إلى الخارج لتستقبل الرغيف والذي ينزل أيضا تدريجيا مع استمرار دوران يد الماكينة . (عزبة الشيخ يوسف ، التابعة لقوية الربع، مركز السنبلاوين، محافظة الدقهلية) إقام الباحث بالتقاط الصورة في ١ / ٧ / ١٩٩٤]

خريطة رقم (٧)



وقد أثبتت الدراسة أن الانتشار الواسع لتلك الماكينات لم يلق الاستجابة المناسبة بجميع قرى الدلتا. بل تركز على بعض قرى محافظة النقهلية وبعض القرى المحيطة بها من محافظات الغربية ودمياط. ويأتي هذا الانتشار نتيجة لارتفاع نسبة العاملين من قرى تلك المنطقة بالدول العربية النفطية، بالمقياس إلى قرى الدلتا الأخرى. وليس هذا بالقطع هو السبب الرئيسي والوحيد الذي دفع بهذا الانتشار، حيث توفرت هذه السلعة الآن بأسواق المدن الكبرى المصرية. إلا أن شكل رغيف الخبز ونوع البققيق الداخل في تكوينه هو السبب الأقوى في انتشارها بين تلك القرى دون غيرها من قرى الدلتا المصرية. حيث اعتادت هذه القرى وخاصة قريتا هذه الدراسة (٨٧) على شق رغيف الخبز إلى نصفين بعد تسويته، ليقترّب شكل هذه (الشقة) إلى شكل الرغيف المنتج بواسطة الماكينة. فضلا أن العجين المكون من دقيق القمح - دون الذرة أو المخلوط بهما - هو الأكثر ملاءمة لاستخدام الماكينة، حيث تتماسك مادة العجين بالدرجة التي تسمح بإنزالها من خلال الفتحة السفلية للماكينة. وهو ما يلائم الإنتاج الزراعي للقرية رقم (٧) والتي تنخفض نسبة إنتاجية الذرة فيها، ليصبح الخبز المصنوع من دقيق القمح هو الخبز الرئيسي بالقرية. وبالتالي فقد أصبح خبز الماكينة هو الخبز الرئيسي بهذه القرية، وليصبح أحد أنواع الخبز بالقرية رقم (٨) نظرا لإنتاج أراضيها للذرة جنباً إلى جنب مع إنتاج القمح بنسبة إنتاجية معقولة^(١).

والباحث قد اهتم بالبحث عن الظروف التي لم تسمح بانتشار ماكينة فرد الرغيف بقرى الشمال الغربي للدلتا (القرى ٩، ١٠، ١١) حيث تتشابه أنواع خبزهم مع ما يمكن أن تنتجه الماكينة (خبز «الشقق»)، إلا أن حرص هذه المجتمعات الثلاث على أهمية الانتفاع الكامل لكل «شقة»، حيث تعد كل «شقة» غير متفخة رديئة الصنع لدرجة تؤدي إلى عدم إقبال الأكليين عليها. ووصف من أنتجتها بعدم المهارة. الأمر الذي يدفع نحو أهمية أن يكون العجين على درجة ليونة منخفضة، فضلا عن توسعة رغيف العجين بالقنن المناسب الذي يسمح بانتفاخ الرغيف. وهو ما تتيحه التوسعة اليدوية، دون الاستعانة بالماكينة التي تحتاج إلى درجة ليونة أكثر، تتسبب في رقة رغيف العجين بالدرجة التي لا تسمح بانتفاخه بالقدر الذي يأمله أفراد تلك القرى. وهو ما أدى إلى البطء الشديد في انتشار الماكينات بين تلك القرى.

١- راجع فوزيه محمود صادق، الأقالييم الزراعية في الدلتا، مرجع سابق من ٢٨٣ : ٢٨٦.

إلا أن الدراسة تلحظ من خلال استعانة الحالات القليلة النادرة في جميع قرى الدراسة لهذه الماكينات إمكانية الانتشار الواسع لها بجميع تلك القرى، نظرا لأن تلك الحالات قد اندفعت إليها نتيجة لتعلم ربة المنزل واشتغالها بالوظائف الحكومية، وكذلك انتقالها للعيش بمسكن يشابه مساكن الحضر من حيث المساحة والإمكانات. وهو الاتجاه الذي تسير نحوه جميع قرى الدراسة. الأمر الذي قد يسبب في انتشار تلك الماكينات بين القرى بدرجات متفاوتة من التطلع إلى توفير الطاقة والوقت، والذي سيكون مرجعه نمط الخبز السائد، والرغبة في إمكانية التحول عنه. الأمر الذي يفيد إلى بطء الانتشار بدرجة تختلف مع ذلك الانتشار السريع لأفران الغاز، والتي لا يؤثر الاستعانة بها بدرجة أو بأخرى على شكل ونوع رغيف الخبز السائد بين تلك المجتمعات .

كما تذهب الدراسة الميدانية إلى أن ذلك الانتشار السريع الذي حدث بالقرية رقم (٧) على وجه الخصوص ، الذي بدأ منذ حوالي عشر سنوات، وجعل من خبز الماكينة الخبز الرئيسي لتلك القرية، فبالإضافة إلى ما أسلفنا من عوامل ساعدت على هذا الانتشار الذي تصفه الإخبارية (١ / ٧) فتقول:

«أغلب الناس ف العزيزة عندهم ماكينة، لو واحد فقيره قوى ، تستلف الماكينة منى، من الثانية»^(١).

فقد كان لعامل المنافسة، والتطلع إلى شراء ما يماثل ما تضمه بيوت الآخرين، دورا شديدا الأهمية في سرعة انتشار تلك الماكينات بين أفراد تلك القرية. وعلى الرغم مما ثبت للدراسة الميدانية من انتماء أفراد تلك القرية إلى الطبقة الدنيا، حيث أن هذه القرية ما هي إلا عزبة كانت مملوكة لأحد الأفراد. وهو ما يدفع بهذه الدراسة كي تشير إلى رغبة أفراد الطبقة الدنيا إلى التجديد- خاصة عندما تتاح لهم الإمكانيات المادية- وذلك من خلال تطلّهم الدائم والمستمر إلى التخلص من انتمائهم الطبقي، عن طريق لجوئهم إلى منافسة الآخرين فيما يمكن أن تحويه بيوتهم من مقتنيات عصرية. وهو ما ينطبق على سرعة تخليهم عن دورهم القديمة وإنشاء المباني الخرسانية الحديثة. إلى آخره من مظاهر تحتاج جميعها إلى دراسة مستقلة تبحث في تلك العلاقة بين الطبقات الاجتماعية والتجديد والوفاق المختلفة التي تدفع إليه .

تفيد الإخباريات أن سعر هذه الماكينة يتراوح ما بين خمسين إلى سبعين جنيها مصريا .

رابعا : تلقين مهارة الخبز :

تأتى مهارة تسوية رغيف الخبز ضمن المهارات الأساسية التى كانت الأم تحافظ على تلقينها لابنتها ، وذلك لحرصها على الاتقن قد ابتنتها أحد مؤهلات الخطبة والزواج . بل يمكن القول أن تلك المهارات تستحوذ على مكان الصدارة ضمن مؤهلات المهارات والخبرات ، تبعاً لحاجة المجتمعات القروية لرغيف الخبز على مدار وجبات كل يوم .

كما تفيد الإخباريات من خلال الماثورات القولية التى أدلين بها ، أن الأم عندما تختار لابنها زوجة ، تتقصى أول ما تتقصى عن مدى مهارتها فى أعمال الخبز ، لتضمن من تتحمل عنها ذلك العبء المنزلى ، أو تساعدوا فى تحمله ، أو تضمن لابنها - إذا تقرر أن يعيش فى أسرة نوية مستقلة - الاستقرار الأسرى وتلبية الحاجات الملحة للحياة الأسرية ، بمن تستطيع أداء الأعباء ، دون اللجوء إلى أخريات ، سواء باستئجار من تقوم بهذا الدور مما يكلف الابن أعباء مادية ، أو طلب معاونة الصديقات والجارات الأمر الذى تنكشف معه أسرار الدار ومحتواياتها . ومن هنا رأت الأم فى مهارات الفتاة - وعلى وجه الخصوص مهارة أعمال الخبز - مؤهلاً رئيسياً يتفوق حتى على الأناقة والجمال تقول الإخبارية :

«ما يعجيب قصتها ، ولاكلتها ، ولاتشتتها(*) ف ليانتها ساعة الخبز يا لخميتها(**)»(١).

تقول أيضاً :

«ما يعجبكش أم كطه وإبانة وقت الخبز تعمل عيانه»(٢).

وكما نلاحظ فى الأقوال السابقة أنها رسالة موجهة إلى الابن الذى يقدم على الخطبة والزواج . وفيها تدعو الأم ابنها - من خلال خبرتها - ألا تبهز أناقة الفتاة واهتمامها بهيئتها ودلالها ، ولكن يجب أن يترى كى تتأكد له من مهارتها فى صناعة الخبز ، لأن هذه المهارة هى التى تضمن له الاستقرار والسعادة الزوجية .

(*) تشتتها : مضنها .

(**) يا لخميتها : تعنى ارتباكها وعدم قدرتها على التصرف .

١ - إخبارية رقم (٨ / ١) .

٢ - إخبارية رقم (٨ / ١) .

ومن هنا دأبت الأمهات على تلقين بناتهن المهارات المتعلقة بالخبز، بالدرجة التي كانت تسمح بالعقاب إلى حد الضرب مروراً باللوم والتوبيخ والتأنيب تقول الإخبارية:

«خسارة البنية ولا خسارة البتاويه»^(١).

وفى قولها ما يفيد ضرب الفتاة على نقصيرها في التعلم لدرجة تنبه فيها الأم ابتنتها أنها على استعداد لضربها حتى الموت أو إحداث العاهة المستديمة بها، إذا ما فشلت في تعلم مهارة صنع الرغيف التي تلقنها لها . وعلى الرغم من قسوة التعبير والمبالغة في العقاب فهو لا يحمل سوى إشارة إلى أهمية بل حتمية تعلم هذه المهارة ، وقد كانت هذه المفاهيم راسخة عند كافة الأمهات- وعلى وجه الخصوص سيدات الطبقة الدنيا والوسطى- أما الأمهات في الطبقة العليا فلم يكن لديهن نفس الحرص على تلقين بناتهن مهارات الخبز، وذلك انطلاقاً من إمكانية الاستعانة بمن تقوم بهذا الدور عنها من الخاديمات أو المستأجرات ، حيث حرص أفراد هذه الطبقة على تزويج البنات في حدود الطبقة اللائي ينتمين إليها . أو لأفراد من الطبقة الوسطى من الموظفين الذين يستطيعون تلبية حاجاتها تبعاً لما اعتادت عليه في حياتها قبل الزواج، ووفقاً لما تتيحه رواتبهم الشهرية من قدرة على استئجار من تقوم بمهمة الخبز، أو اللجوء لخبز السوق في الفترة الأخيرة. ويات تعلم البنات مهارات تسوية الخبز متروكاً لرغبة البنت نفسها في التعلم، تلك الحرية التي لم تترك بأي حال من الأحوال لبنات الطبقة الوسطى أو الدنيا .

غير أن الدراسة الميدانية قد كشفت عن بعض ملامح التغير في ذلك التشدد، الذي يرمي إلى حتمية تعلم الفتيات مهارات تسوية الخبز حتى بين فتيات الطبقة الدنيا والوسطى. وقد ساعد على هذا الاتجاه وبلغ إليه تعليم الإناث بدرجات التعليم المختلفة وحتى التعليم الجامعي، وكذلك توفر خبز السوق بالدرجة التي تتيح شراءه وخاصة في بيوت الموظفين ، وهم بالطبع أزواج المستقبل للفتيات المتعلقات .

«كان زمان من ضمن الأساسيات البنت إن أمها تعلمها الخبز، وإلا مش متتجز، داللى كان بيعجى يسأل عشان يتجوز ، يسأل البنت دى بتعرف تخبز ولا لا، النهارده ، بيشوف طليخها إيه، ويقت فيه مرغبات تانية للجواز غير الأول خالص، المنظر واللبس ، ودرجة التعليم، متوظفة ولا لا والحاجات دى»^(٢).

١- إخبارية رقم (٨ / ١) .

٢- إخباري رقم (٥ / ١) .

«أنا عندي بنتين موظفتين ومتعلمين تعليم عالي، واحدته منهمم بتخبز والتانيه مابتعرفش، ماکتتش ترضى تقعد قدام الصهد^(٥)، كتنا نسييها براحتها، إنما دكها كان عندها الخبيز غيه^(٥٥)، ماضغت لي؟ ضغت بس هيه ماقبلتش، ويعدين هي حره، هو أنا هاتخبز لها طول العمر. بس أنا لما جه (منيب) يخطبها ماحلتها الوش وقتله دي ريسه، قلت له مابتعرفش تخبز خالص. لكن لو واحدة فلاحه مش موظفه يبقى عيب فيها لو ماتعرفش تخبز مش هتبقى صاحبة بيت ومسئولة عنه، ياترى هتبقى تاجر، أصل كل واحد ربنا ما ماييدلوش كل حاجه، يعنى (منى) ربنا منيها الشهادة مش هيديها الخبيز تبقى شاطره، واللى بيديها الخبيز دي هتبقى وهبه من عند ربنا تاني، ما هي بتقولك أنا لي دورة غيركو خالص، هو أنا فاضيه أخبز وأعجن أقوم ما أقدرش أذاكر، مهتمه بموضوعها هي^{٥٦}، فده كان موضوع فارحنى لأنها ناجحة، أقول يالا أمي هتتجز واحد موظف، يجيبوا عيش م السوق، مايقدروش، يجيبوا واحدة تخبز لهم بالفلوس، أهم بيقيصوا^(٦)».

ويلاحظ فيما ورد من حديث الإخبارية- الذي حرص الباحث على أن يورده بهذا الشكل المتكامل - أن الفلسفة التي تكمن وراء الدافع إلى تعليم البنات مهارة تسوية الخبز هو الحاجة إلى إعدادها بما يتلاءم مع طبيعة الحياة التي ستمعيشها في مستقبل حياتها، تبعاً لما أضافه التعليم الفتاة من مرغبات أخرى تنفع إلى الاقتران بها، وفي ظروف جديدة من الحياة تسمح بإمكانية التخلي عن مهارة الخبز، حيث يتيح السوق البديل المناسب لتلك الحياة.

(٥) الصهد : سخونة وهج الفرن .

(٥٥) غيه : هواية ورغبة.

١- إخبارية رقم (١ / ٢) .

خامسا : تخزين الخبز والأبوات اللازمة

تتبع الحاجة إلى تخزين الخبز من خلال الحاجة الدائمة والملحة إليه على مدار اليوم، وكما أفادت إخباريات جميع قرى الدراسة- عدا القرية رقم (٣) - بعدم إمكانية القيام بأعباء أعمال الخبز كل يوم أو في فترات متقاربة ، حتى تفرغ سيدات المنزل لأعبائهن المنزلية الأخرى. ومن هنا كانت الحاجة إلى تخزين الخبز الرئيسي في كل منزل لفترة زمنية قد تتجاوز العشرين يوما. ودلت المعلومات الميدانية بأن أنواع الخبز الرئيسية في تلك القرى تتميز بجفافها التام «ناشفه» بحيث يسمح هذا الجفاف بالتخزين دون أضرار قد تصيب المخزون من حيث تغير طعمه أو عفونته ، أو تسلل السوس أو النود إليه . الأمر الذي كان يدفع إلى الاستفادة به في إطعام حيوانات أو طيور المنزل، وهو ما يعد نوعا من تقصير ربة المنزل في إدارة شئون بيتها، وتحديد كميات الخبز التي يتم تسويتها وتخزينها بما يلائم عدد أفراد الأسرة . وما يناسب المواسم الزراعية التي يستعان فيها بأجراء يؤدون أعمالاً حقلية ويستتبع الاستعانة بهم تقديم وجبة أو وجبتين حسب الأعمال التي يؤدونها ، ولذا كان التقصير يعد متساويا في حالة تخزين ما يزيد عن الحاجة مما يؤدي إلى تلفه ، أو ما ينقص عنها مما يؤدي إلى خلو الدار من الخبز. وهو ما كان يعد عيباً في حق البيت.

كما تفيد الإخباريات بتدخل عامل المناخ في فترة التخزين، حيث يمكن أن تطول فترة التخزين لتصل إلى مايزيد عن عشرين يوما، في فصل الشتاء، إذ تسمح حالة الجو بعدم تلف المخزون ، كذلك فإن إمكان سقوط الأمطار وحالة عدم استقرار الجو، مما يعرقل إتمام عملية الخبز بالشكل المناسب، حيث تبطل أعواد الوقود الجافة اللازمة للإشعال ، كما ترتبك حركة القائمات على الخبز. ولذا كان التخزين يتم في هذا الفصل لمدة طويلة. إلا أن التخزين في فصل الصيف لم يكن يصل إلى حدود الأسبوعين، إذ أن حرارة الطقس كانت تؤدي إلى تسرب السوس أو النود إلى المخزون، فضلا عن ملاعة طقس الصيف لأعمال الخبز.

أما بالنسبة لأنواع الخبز الثانوية فتكون على درجة من الليونة لتسمح بتخزينها لفترة طويلة، لامتداد على أسبوع واحد في فصل الشتاء، وما بين ثلاثة إلى أربعة أيام في فصل الصيف الذي يساعد على تعفن تلك الأنواع من الخبز.

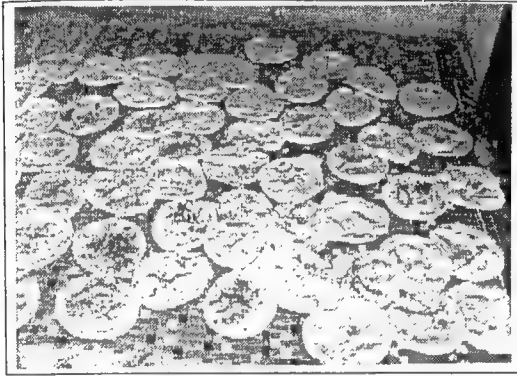
كما أفادت الإخباريات بقرى الدراسة- عدا القريتين رقم (٣)، (١٢) - بأنه للحفاظ على درجة ليونة أنواع الخبز اللينة يمكن الاستعانة بأعواد البرسيم الخضراء، لتغطي الخبز في

الوعاء الذى خُزن به، كما تفيد بعض الإخباريات إلى إمكان وضع طبقة من البرسيم تتلها أخرى من الخبز وهكذا، وهذه الطريقة تعمل على الحفاظ على درجة ليونة رغيف الخبز على مدار الأيام التى يخزن بها.

«عشيان يفضل العيش على طراوته ، نعط راق برسيم وراق عيش، يفضل طرى على طول، يفضل طرى زى ما يكون طالع م القرن»^(١).

كما تفيد الإخبارية رقم (١ / ٧) بعدم إمكانية الحصول على البرسيم على مدار العام. وإذا فقد اعتادت نساء القرية على طريقة بديلة فى فصل الصيف حيث يقرن بالمسح بالماء على وجه ويظهر الرغيف بعد إخراجها من الفرن بواسطة فرشاة مصنوعة من نبات التيل. وتعود تلك الطريقة التى اتبعتها نساء القرية رقم (٧) إلى الطريقة التى اعتد عليها لتسوية رغيف الخبز. حيث يحرصن على مسح وجه الرغيف المعجن- قبل إدخاله الفرن- بالماء بواسطة الفرشاة التى أشرنا إليها، بهدف لمعان وجه الرغيف بعد تسويته. وقد أفادت إخباريات القرية رقم (١٢) باتباعهن لهذا الإجراء دون اللجوء إلى تلك الطريقة فى الحرص على ليونة الرغيف ويلاحظ تأثير عوامل التغير- التى طرأت على المجتمع المصرى بشكل عام وعلى مجتمعات البحث بشكل خاص- على أهمية تخزين الخبز بكميات كبيرة وفترات زمنية طويلة، حيث كان الهدف الرئيسى من التخزين هو وجود الخبز بشكل دائم ومستمر، وهو ما أتاحه وجود خبز الأسواق. فيمكن الاستعانة به عند الحاجة الملحة إلى الخبز. كما كان لانتشار الوحدات السكنية المنفصلة «الأسر النووية» دافعاً نحو تقلص كمية المخزون، نظراً لتقلص عدد أفراد الأسرة الواحدة . فضلاً عن لجوء تلك المجتمعات القروية إلى بناء أنماط المساكن التى تشبه مساكن الحضر، واهتمام أفراد تلك القرى بسكنها وخاصة الموظفين منهم الذين نقلوا تجارب الحضر فى تخزين خبز السوق لينا بالميردات التى أصبح يعمر بها كثير من المساكن القروية. ونضيف إلى ذلك قيام الميكنة الزراعية بأعمال رئيسية بديلة عن الاستعانة بأجراء ، يستتبع قيامهم بتلك الأعمال تقديم وجبات لهم تستدعى تخزين كميات من الخبز تناسب عددهم ومواسم الاستعانة بهم. وخاصة عند أفراد الطبقة العليا الذين يحتفظون بملكية زراعية كبيرة. كذلك فإن عزوف البنات المتعلقات والموظفات عن أعمال الخبز التى لا تتفق أعبائها مع ما تقمن به من أعباء تعليميه ووظيفية أخرى، أدى كل ذلك إلى تقلص الحرص على تخزين الخبز. بالشكل الذى كان عليه منذ حوالى عشرين عاماً . وليس معنى هذا تخطى كافة الأسر عن تخزين الخبز ، ولكن الأمر يتعلق بالكمية والفترة الزمنية وكذلك الحرص الكامل عليه.

أما عن طريقة تخزين الخبز فهي تختلف باختلاف نوع الرغيف ، حيث كان يلزم لتخزين الأنواع الجافة منها «العيش الناشف» أن يسبق تخزينه تعريضه للهواء لفترة زمنية تسمح بإتمام جفافه وتجريده ، حتى يساعد جفافه التام على بقاءه- طوال فترة التخزين- دونما أضرار قد تلحق به كالتعفن مثلا. ويتم ذلك الإجراء بأن تقوم إحدى المساعدات في عمليات الخبز بنقل كميات الخبز التي تم تسويتها إلى غرفة أخرى يسهل إحكام غلقها. ويتم «تفريش» الأرغفة على أرضها بعد فرشها بالصصير النظيف ، ويعد مرور ثلاث إلى أربع ساعات يتم نقلها إلى الأوعية المعدة للتخزين .



صورة رقم (٥٨)

تعريض الخبز المصنوع من القمح الخالص للهواء «تفريشه» بفرض تبريده قبل تخزينه.

(قرية كفر الأكرم- مركز قويسنا - محافظة المنوفية)

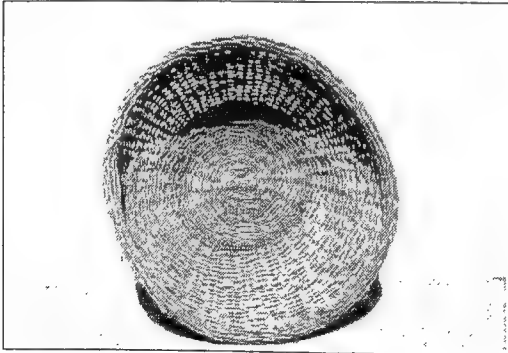
[أقام الباحث بالتقاط الصورة في ٢٥ / ٢ / ١٩٩٣]

أما فيما يخص أنواع الغبىز اللينة وخاصة المصنوعة من دقيق النردة والطبة، فلم تكن في حاجة إلى هذا النوع من «التفريش» ، فكانت تنقل مباشرة بعد التسوية إلى مكان تخزينها . إلا أن بعض أنواع الخبز المصنوعة من دقيق القمح، كانت تحتاج إلى تخليصها من سخونتها قبل تخزينها ، وهو ما يشبه الإجراء الذي يتم عند شراء خبز السوق ، حتى لاتعمل درجة السخونة بالرغيف إلى تشويبه . (أنظر الصورة رقم ٥٨) .

وتختلف أوانى تخزين الخبز بقرى الدراسة تبعا لعدة عوامل أهمها: شكل الرغيف، وطريقة تخزينه، وما يتاح بأسواق القرى والمدن المحيطة من أوعية التخزين، التي تلائم الطرق التي اعتادوا عليها. كذلك ما ينتشر من زراعات تصلح كخامات لصناعة تلك الأوعية، فضلا عن النشاط الاقتصادي لرب الأسرة.

حيث أشارت تلك المعلومات إلى استعانة القرى رقم (٦٠٥٤٢٠١) بما يطلقون عليه «المشنت» وتصنع من أعواد نبات الحناء حيث أنها تكون على درجة من الليونة تسمح بتشكيلها لجدل «المشنة» بالطريقة التي تظهر بالصورة رقم (٥٩) .
ويلاحظ أن الطريقة التي تصنع بها المشنتات توفر قدراً من التهوية التي تساعد على عدم تعفن الأرغفة التي تحفظ بها .

لجأ أفراد قرى شمال الدلتا إلى منتجات أعمال الخوص والجريد لتخزين أنواع خبزهم، تبعا لانتشار زراعة النخيل بلك القرى (٩، ١٠، ١١) . حيث استعانوا بالأقفاس التي تنتشر ورش صناعتها في هذه المناطق، كما لجأوا إلى «القفف» المصنوعة من الخوص والتي تقوم سيدات المنزل بأنفسهن بجدلها . كما تتوفر بالأسواق .



صورة رقم (٥٩)

قلب المشنة المصنوعة من نبات الحناء

(قرية كفر الشرقا الدري - مركز القناطر - محافظة القليوبية)

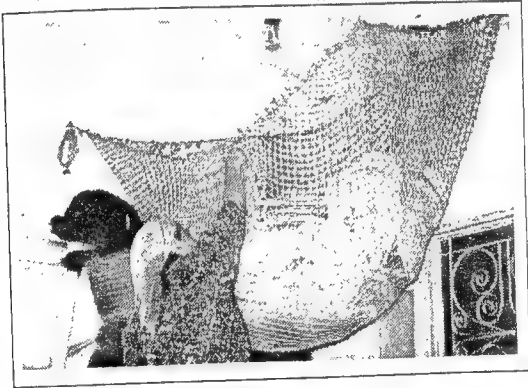
[قام الباحث بالتقاط الصورة في ١٢ / ١٢ / ١٩٩٣]

وكان لاستغلال بعض أفراد القريتين (١١،١٠) وأغلب أفراد القريتين (١٢،٩) بأعمال الصيد: دافعاً للاستعانة بغزل شباك الصيد لتخزين الخبز (الصورة رقم ٦٠).

كما دلت الشواهد الميدانية على انتشار دولا ب التخزين الخشبي بين جميع قرى الدراسة- دون القرية رقم (٣) إلا أن ذلك الاستخدام بات في حدود ضيقة حسب الإمكانيات المادية لكل أسرة .

وأشار الإخباريون بجميع قرى البحث: بإمكان الاستعانة بالطسوت لهذا الغرض، غير أن انتشار هذا الاستخدام قد ظهر بشكل واضح بالقريتين (٨،٧) .

وجدير بالإشارة أن التقسيم المبين بالخريطة التالية يعرض للاستخدام الرئيسى والأكثر انتشاراً لأوعية تخزين الخبز بين كل قرية من قرى الدراسة، دون الحالات القليلة والنادرة التي لاتمثل اتجاهها جميعاً بين أفراد هذه القرى.



صورة رقم (٦٠)

الاستعانة بغزل شباك الصيد فى تخزين الخبز، يلاحظ تعليق الغزل فى سقف الغرفة حتى لايتعرض المخزون لحركة الأطفال وعيبتهم، ولضمان التعرض الدائم للهواء بما يضمن عدم تلفه وإهداره ، يلاحظ وجود فتحة جانبية يتم إخراج الأروقة من خلالها. (قرية شط الشيخ بمرغام، مركز دمياط ، محافظة دمياط)
[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٣ / ٩ / ١٩٩٤]

نتائج الفصل

خلصت الدراسة فى هذا الفصل إلى ما يلى:

١- اختلاف أنواع الوقود التى يتم الاستعانة بها لإشعال الفرن بين قرى الدراسة، ويرتبط هذا الاختلاف بأنواع المحاصيل الزراعية التى تنتجها كل قرية، وكذلك نوع النشاط الاقتصادى الذى يمارسه أفرادها . حيث تبين للدراسة استعانة قرى جنوب ووسط الدلتا (القرى ١، ٢، ٣، ٤، ٥، ٦، ٨) بعيدان القطن والذرة الجافة لتلك المهمة، حيث توجد الأراضي الزراعية لتلك القرى بها . كما ساهمت الزراعة التقليدية بهذه القرى فى اللجوء إلى روث البهاشم- التى يحافظ أفراد تلك القرى على تربيتها- لنفس غرض إشعال الفرن. فى حين يستعين أفراد قرى شمال الدلتا وشمالها الشرقى (القرى ٧ ، ٩ ، ١٠ ، ١١ ، ١٢) بقش الأرز لإشعال الفرن تبعا لزراعات الأرز التى تنتشر فى محيط هذه القرى. كما لجأ أفراد (القرى ٩ ، ١٠ ، ١١) إلى جريد النخل وسعفه لأداء مهمة الإشعال تبعا لانتشار زراعات النخيل بهذه القرى .

٢- تنتشر بين جميع قرى الدراسة معتقدات بوجود الكائنات الغيبية داخل الفرن تلك الكائنات التى تعمل على وقاية الخابرة من الأضرار التى قد تسببها النار المشتعلة، شريطة إلزامها ببعض القيود أثناء قيامها بالمهمة. إلا أن هذه المعتقدات لم تعد تلقى نفس القدر من التبنى عند المتعلمات وهو ما يشير إلى اتجاه الفكر الجمعى ناحية الرشد العقلى.

٣- تنتشر بين جميع قرى الدراسة- عدا القرية رقم (٢) - نفس الممارسات المتعلقة بتجهيز الفرن للخبز كاستخراج رماد الفرن، وتجهيز وقود الفرن وإشعاله وتنظيفه ويأتى هذا التشابه وفقا لاتفاق شكل الفرن ومكوناته الرئيسية بين هذه المجتمعات .

٤- تتفق الطريقة التى يتم بها تقطيع أرغفة العجين وتوسعتها حسب شكل الرغيف المأمول والخامات الداخلة فى تكوينه .

٥- تحتاج عملية التسوية أمام الفرن إلى مهارات خاصة، وقدرات عضلية، وفهم للضوابط التى تحكم القيام بتلك المهمة، الأمر الذى دفع بالأمهات نحو تنشئة فتياتهن وتدريبهن للقيام بتلك المهمة، إلا أن الدراسة قد كشفت عن تراجع حتمية الالتزام بتلقين تلك

الخبرات والمهارات اللغويات اللاتي وصلن إلى مراحل التعليم الجامعي، وذلك حرصاً على متابعتهم للمهام التعليمية اللاتي يحرصن على إتقانها ، فضلاً عن عزوف البعض منهم عن تلقي تلك الخبرات أملاً في حياة مستقبلية تخلو من كثير من الأعباء المنزلية التقليدية .

٦- لجأ أفراد الطبقة العليا بقرى البحث إلى الخبرات المتخصصة ، للقيام بالمهام المتعلقة بتسوية الخبز نظير أجر مدفوع تميزه بعض العطايا من مأكولات وبعض الأرغفة المخبوزة، إلا أن الدراسة قد أثبتت تخلي كثير منهم عن القيام بالمهمة ويرتبط هذا التخلي بتقلص الاهتمام بتخزين كميات كبيرة من الخبز نظراً لتوفر خبز الأسواق والاتجاه ناحية العيش في أسر نووية قليلة العدد ، بالقياس إلى الأسر الممتدة التي كانت تسود المجتمعات القروية. فضلاً عن الدور الذي لعبته الميكنة الزراعية في عدم الاعتماد على أعداد كبيرة من الأفراد الذين يقومون بأعمال خفية بالحقول وما كان يستتبع ذلك من تقديم وجبات لهم تضم أول ما تضم الخبز. كما كشفت الدراسة عن تفرد القرية رقم (١٢) من حيث لجوء أفراد الطبقة العليا بها إلى الخبرات المتخصصة بطريقة يختلفون بها عن بقية قرى البحث، حيث يمكن لهم الدفع بكميات الدقيق إلى منزل الخابزة لتقوم بكافة العمليات المرتبطة بإعداده للخبز وتسويته وإعادة تجهازاً لصاحبه نظير أجر نقدي معلوم. وقد يكون هذا الاختلاف مترتباً على ذلك التعامل النقدي السائد بين أفراد هذا المجتمع تبعاً للنشاط الاقتصادي الذي يزاولونه وهو صيد الأسماك والاتجار بها. كما كشفت الدراسة عن خلو القرية رقم (٣) من هذا النوع من الخبرات المحترفات تبعاً لأنواع الخبز الذي يحرص أفراد هذا المجتمع على إنتاجها والتي تستطيع كل ربة منزل القيام بأعبائه اليومية نظراً لقلة عدد الأرغفة التي يتم تسويتها عند كل وجبة.

٧- خلصت الدراسة إلى اختلاف الأنوات اللازمة لتوسعة وغيف الخبز «المطارح» بين قرى الدراسة ، ويأتي هذا الاختلاف تبعاً لاختلاف أنواع وأشكال وأحجام أنواع الخبز التي يحرص أفراد كل مجتمع على تسويتها ، فقد استعان أفراد القرى (١، ٢، ٣، ٤، ٥، ٦، ٧، ٨، ٩، ١٠، ١١، ١٢) على الاستعانة بالمطارح المصنوعة من رقعة خشبية مستديرة. كما

استعان أفراد القريتان (٨٠٧) بالمطارح المصنوعة من لوح خشبي مستطيل تبعا لبداية انتشار ماكينة فرد رغيف الخبز.

٨- ثبت للدراسة أن أفراد القرية رقم (٧) أكثر ميلا إلى التجديد من خلال حرصهم على الحصول على الأدوات الحديثة التي تساعد على فرد الرغيف، وينبع هذا الميل من خلال انتمائهم الطبقي- طبقة دنيا- حيث يحاولون من خلال الاستحواذ على الأدوات الحديثة إثبات قدراتهم المادية والتي قد تعينهم نحو الحراك الطبقي.

٩- تختلف الأدوات اللازمة لتخزين الخبز، تبعا لعدة مؤثرات من أهمها شكل الأرغفة وحجمها وحالة الجفاف التي تكون عليها وسمك الأرغفة، كما تتأثر بنوع النشاط الاقتصادي الذي يزاوله أفراد المجتمع، وأيضا ببعض الزراعات التي يمكن الاعتماد عليها في صنع آنية الحفظ.

الفصل السابع

أنواع الخبز

يهتم هذا الفصل بأنواع الخبز المنتشرة بين أفراد قرى البحث، تلك الأنواع التي يتجلى من خلالها التمايز بين تلك المجتمعات . ويأتى هذا التمايز تبعاً لمكونات الرغيف وشكله وحجمه والطريقة التي يسوى بها . وهو ما قد يشير إلى بعض الملامح الثقافية المشتركة لبعض القرى، والتي تختلف بها عن غيرها من القرى . الأمر الذي قد يمكن من خلاله وضع حدود وهمية لبعض المناطق الثقافية داخل قطاع الدلتا الجغرافى .

كما يتعرض هذا الفصل لدى تمسك أفراد القرى ببعض أنواع الخبز، أو تخليهم عنها لصالح أنواع بديلة . والمكانة التي يحتلها كل نوع عند أفراد كل قرية وإن يغيب عن هذا التناول الفروق الطبقيّة التي تدفع نحو أنواع بعينها ، أو تغيير مكونات وشكل الرغيف ، بما يلائم الإمكانيات الاقتصادية والمكانة الاجتماعية لأفراد كل طبقة ، والتي يعبر شكل الرغيف ونوعه وحجمه ومكوناته عنها، ليكون مؤشراً للانتماء الطبقي لأصحابه . وفيما يلي عرض تفصيلي لأنواع الخبز بجميع قرى الدراسة :-

أولاً : أنواع خبز الذرة المخلوط بالحلبة

اعتمد أفراد قرى جنوب الدلتا وبعض قرى وسطها (القرى ١، ٢، ٤، ٥، ٦، ٨) اعتماداً رئيسياً على خبز الذرة المخلوط ببعض القمح والحلبة: كمؤونة يمكن الاعتماد عليها على مدار الأيام . واستمر هذا الحال حتى نهاية سبعينيات هذا القرن عند أفراد القرى (١، ٢، ٤، ٨) ، ثم بدأ التخلي عنه تدريجياً منذ بداية الثمانينات . فحين حافظ أفراد قرى الجانب الشرقى لفرع دمياط (جنوب شرق الدلتا) (القرى ٥، ٦) على تلك الأنواع حتى زمن إجراء هذه الدراسة .

تتخصر هذه الأنواع فى بعض الأنواع الجافة واللينة التي يتم توسعتها بواسطة «المطرحة» ، والتي يتم توسعتها بواسطة اليد، فضلاً عن تلك الأنواع التي تقذف إلى الفرن بواسطة «المصب» ، وفيما يلي عرض لكل نوع منها :-

١- أنواع الخبز الجافة التي يتم توسعتها بواسطة «المطرحة» :-

يتصف هذا النوع من الخبز- عند أفراد قرى الجنوب الشرقي للدلتا (القرى ١ ، ٢ ، ٥) بالجفاف التام، نتيجة لمراحل التسوية والتهوية التي يمر بها . الأمر الذي يساعد على تخزينه لفترة زمنية قد تصل إلى شهر كامل. وهو ما كان يؤهله لمكانته الرئيسية بين أنواع الخبز الأخرى (اللين) التي لا تتحمل التخزين سوى لفترة لا تتجاوز أسبوعا .

أطلق أفراد هذه القرى على هذا الخبز اسم «العيش الدره» أو «العيش الملدن» أو «العيش المرحر» . ويأتى الاسم الأول نتيجة لنسبة الذرة الغالبة على مكوناته ، فى حين يعد الاسم الثانى وصفا لحالة الجفاف التي يكون عليها الرغيف . أما الاسم الثالث فيعد وصفا للطريقة التي تتم بها تسويته بالفرن . حيث تعتمد على توسعة الرغيف بواسطة «المطرحة» بطريقة «الرح» إذ تستقبل الخابزة كمية من العجين بواسطة من تقوم بعملية التقريص . ويكون هذا الاستقبال عن طريق «المطرحة» التي تغطي ببعض دقيق الذرة المخلوط بالردة لتسهيل عملية «الرح» ، ثم تعمل الخابزة على توسعة الرغيف عن طريق رفع المطرحة إلى أعلى وإنزالها إلى أسفل بشكل سريع ومتكرر ، الأمر الذي يدفع بالعجين إلى الهواء ثم يصطدم بمسطح المطرحة . ويعمل هذا الاصطدام المتكرر بالمطرحة على توسعة العجين ، حتى يصل إلى السمك والقطر المطلوب . ثم يقذف به إلى الفرن لتتم تسويته . وتحكم تلك العملية بعض الضوابط التي تفرض خبرة ومهارة من تتولى عملية التسوية . إذ أن غياب تلك الصفات يؤدي إلى فشل المهمة ، من خلال ما يترتب على التوسعة الزائدة من ثقب وفتحات بوسط الرغيف تؤثر على شكله المطلوب. كما أن التقصير فى التوسعة «الرح» يؤدي إلى سمك غير مناسب . وهو ما كان يدفع إلى أهمية توافر الخبرة فيمن تتولى عملية «التقريص» . حيث يجب أن تقدر كمية العجين التي تدفع بها إلى الخابزة فى دفعات متساوية، كي تتماثل أحجام الأربعة بالقدر المطلوب . بالإضافة إلى مهارة الخابزة فى عملية قذف الرغيف إلى داخل الفرن ، وكيفية سحب المطرحة من تحت عينيته الطرية، حتى يستقر على قاعدة التسوية، دون أن تنقلب أجزأؤه على بعضها البعض «ميتلعبطش». فضلا عن القدرة العضلية التي يجب أن تكون عليها الخابزة . حيث تحتاج عمليات «الرح» المتكررة ، على مدار ساعات تصل إلى ثماني ساعات ، إلى تلك القدرة . مما كان يدفع بأفراد الطبقة العليا وبعض أفراد الطبقة الوسطى فى هذه القرى، إلى اللجوء إلى واحدة من «الخبازات» المتخصصة اللاتي يقمن بهذا الدور ، تبعا لما يتصفن به من مهارات وخبرات وقدرات .

تصف الإخبارية (١/١) مكونات الدقيق وأنواعه التي تدخل في تكوين «العيش المرحح»، وتشير إلى ارتباط ذلك الخليط بالقدرات الاقتصادية والمكانة الاجتماعية. حيث أن ازدياد نسبة القمح كانت تحتاج إلى إمكانيات لانتوفر لجميع الأسر. كما أن حرص أفراد الطبقة العليا على إبراز إمكانياتهم الاقتصادية، كان يدفع بهم إلى الإكثار من نسبة القمح، ليظهر ذلك على شكل رغيف، لأنه الواجهة التي تعرض بشكل دائم ومستمر على المشتغلين بالحقول، وهم الذين يروجون لتناسب شكل الرغيف وحجمه مع انتماء أصحابه الطبقي، أو عدم تناسبه مع إمكانيات وقدرات تلك الطبقة، وهو ما كان يخشاه أفراد الطبقة العليا، فيندفعون نحو هذا التجويد. خاصة أن خبز الذرة كان أحد الأركان الرئيسية للوجبات التي تقدم للحشم والمشتغلين بالحقول عند هذه الطبقة ..

«بعجنه بميه سخنه، دقيق دره وحبه قمح، لو مثلا أربع كيلات دره نخلطهم كيله قمح مثلا، كيلتين نخلطهم ربع قمح، كيله، كل واحد وقيمته بقي، عايز تعمله عيش حلو قمحه كثير نخلطه كثير، يبقى النص كده والنص كده، لازم تحط شوية حلبة، الحلبة هي التي بتقيب العيش وتعمل للعجين عرق إذا كان دراه كثير، بتحمط حفان حله إذا كنت عاجنه كيله دره»^(١).

«الميه تبقى سخنه قيمة ما ايدك تطيقها، وكنا نخلطها في الشاليه، ويعدين نقلب ونعجن قوى ويعدين نخلط الطبه والخلط، الخلط يعني الدقيق القمح، أنا وقدارتي(*)، ويعدين نسيب العجين يخرم على ما تيجي الخبازه»^(٢).

يصل قطر رغيف الذرة إلى حوالي ٣٢ سم، وسمكه إلى حوالي ٨،٠ مم، ونتيجة لرقته تلك، كان ينتج عن عملية التسوية بعض البقع الحمراء التي تظهر على وجه الرغيف، وتعد ملامح جودة في شكله، (انظر الصورة رقم الصورة ٦١، ٦٢).

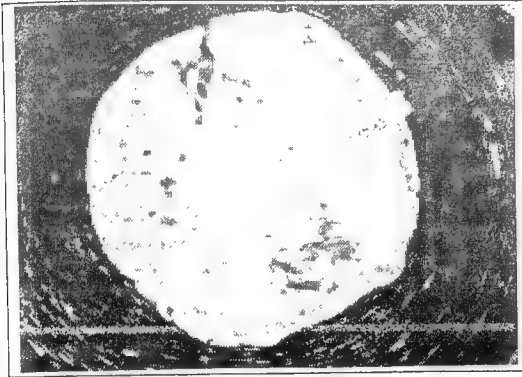
كما تقيد إخباريات القرى الثلاث (١، ٢، ٥) بأن الطريقة التي يتبعونها لتجفيف الرغيف بشكل جيد، تستدعي نقل الأربعة بعد تسويتها إلى إحدى غرف المنزل الخالية من الأثاث،

١- إخبارية رقم (١/١).

(*) قدارتي: مقدرتي.

٢- إخبارية رقم (ب/٥).

ويتم تقطية أرضيتها بالحصير ثم تفرش الأرغفة عليها، بحيث يتم تعريضها للهواء الذي يعمل على إتمام جفافها ، فى مدة تتراوح بين ثلاث إلى أربع ساعات . بعد ذلك يمكن نقل الأرغفة إلى أوعية التخزين «المشبات» . وتعمل الثقوب المنتشرة «بالمشنة» على مداومة التهوية أثناء فترة التخزين . كما يفند بأن هذا النوع من الخبز يحتاج إلى «المشبات المسطوحة» غير عميقة القعر ، حتى يحافظ التسطيع على سلامة الأرغفة الجافة من التكسر .

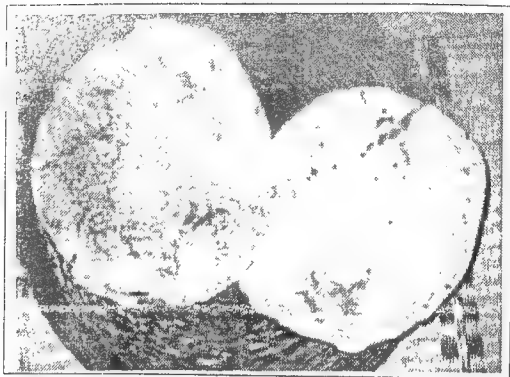


صورة رقم (٦١)

واجهة رغيف من «العيش الدره» أو «العيش المرحرح».

(قرية كفر الشرفا الغربى، مركز القناطر الخيرية، محافظة القليوبية)

[قام الباحث بالنقاط الصورة فى ١٢ / ١٢ / ١٩٩٣]



صورة رقم (٦٢)

رغيفان من خبز الذرة ، على يمين الصورة يظهر شكل الرغيف ، وعلى يسارها شكل وجه الرغيف .

(قرية كفر الشرفا الغربي ، مركز القناطر الخيرية، محافظة القليوبية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة في ١٢ / ١٢ / ١٩٩٣]

يأتى التخلّى عن هذا النوع من الخبز (بالقريتين ١ ، ٢) لصالح «العيش البطاطى» الذى سنتناوله بعد قليل - نتيجة لعدة عوامل من أهمها تخلّى الخبازات التخصصات بالقرية عن مهنتهن . وقد اهتمت الدراسة برصد العوامل التى دفعت نحو تخلّيهن عن أداء هذا الدور، كحالات منفصلة بالقرية رقم (١) . وفيما يلى عرض لتلك الحالات :- .

(١) التزمت واحدة منهن بالأوامر التى صدرت إليها من ابنها الذى التحق بوظيفة حكومية، ورأى أن عمل أمه كخبازة تتلقى أجراً نظير ما تقوم به ، لا يتفق مع مكانته الجديدة، رغبة منه فى الحراك الطبقي نحو الطبقة الوسطى أملا فى الزواج من واحدة تنتمى إلى تلك الطبقة. «إبنها حاشها»^(٥)، مخلصهاش تخبز عند حد، وقالها لو خبزت ف دور الناس

حسيبك الدار^(١).

(٢) أما الخبازة الثانية ، فقد غادرت القرية إلى القاهرة بصحبة زوجها ، الذى حصل على وظيفة خدمية بأحدى المصالح الحكومية .

(٣) كما تقاعدت الخبازة الثالثة نتيجة لعدم قدرتها على مواصلة العمل، حيث تجاوزت عامها الخمسين واكتفت بالدخل الذى يحققه أبنائها الذكور، من خلال قيامهم ببعض الأعمال التى تدّر عليهم دخلا كافيا للأسرة، (يعمل أحدهم نجاراً، والآخر سباكاً بالمدينة القريبة قويسنا) .

تفيد المعاشية الميدانية لتلك القرى بعدم ظهور أخريات يقمن بهذا الدور ، نتيجة لعوامل سبق ذكرها فى الفصل الخاص بتسوية الخبز.

كذلك فإن انتشار الاعتماد على خبز الأفران (خبز السوق) فى مطلع ثمانينات هذا القرن، قد دعم الاتجاه ناحية عدم أهمية تخزين الخبز الجاف بكميات كبيرة، إذ تتيح سهولة المواصلات إلى المدن القريبة ، وكثرة الاتصال بها بشكل يومي، من خلال الطلبة والطالبات الملتحقين بمدارسها الثانوية والفنية، وكذلك الموظفين بها، إمكانية الحصول على هذا النوع من الخبز بشكل يومي . كما كان اعتماد الأمال الحقلية على الميكنة الزراعية فى كثير من المهام ، دون الاستعانة بنجار ، يتولون المهمة- ويحتاج وجودهم بشكل متكرر إلى تقديم وجبات على رأسها الخبز الجاف- مما أدى إلى عدم الحاجة الملحة إلى تخزين الخبز بكميات كبيرة .

إلا أن هذا الخبز لا يزال يحتفظ ببعض مكانته بالقرية رقم (٥) ، حيث يحتل مكانة رئيسية بين جميع أفراد المجتمع ، نظرا لحالة الجفاف التى عليها والتى تساعد على تخزينه لفترة تصل إلى شهر تقريبا . وكما تفيد الإخبارية (ب/ ٥) بأن تنازل «العيش الملمن» عن بعض مكانته لصالح «العيش المخلوط» ، الذى سنتناوله بعد قليل ، يرجع إلى تولى الخبازات المحترفات عن مهنتهن ، وهو نفس السبب الذى أدى إلى اندثاره بالقريتين (١ ، ٢) .

«العيش الملمن» ده قل شويه ، والعيش المخلوط هو المنتشر قوى، قل شويه ليه؟
برده لأنه كان له خبازة مخصوص بتتجّر ، أو ف العيله واحدة شاطره ف خبزين

* حاشيا : منها .

١- إخبارية رقم (ج/ ١) .

الملايين، الخبازة التي كانت بتخبزه كانت بتتأجر ويمكن عايشه ع المهنة دي، طبعا الأجر ما بقتش تكفيها، فلورت على مصدر رزق تاني أحسن، يعني جابت شوية خضار وقعدت تبيع فيهم كسبت أحسن، فتحت دكان وكسبت شوية. أصلها كانت بتأخذ من الخبز حاجات بسيطة خالص، وهي مروحة تأخذ رغيفين، الكلام ده ميقاش ينفعها . بس الستات اللي بيعرفوا يخبزوه ف بيوتهم أهم لسه بيعملوه»^(١).

٢- أنواع الخبز الجافة التي يتم توسعتها بواسطة اليد «التبيط» :-

كما أشار إخباريو القريتين (٤ ، ٨) بجنوب غرب الدلتا ووسطها إلى لجوئهم إلى أنواع الخبز الذرة المخلوطة بمسحوق الحنطة، إلا أن الطريقة التي كان يتم بها توسعة الأرغفة كانت تتم بواسطة الأيدي «التبيط» ويعود ذلك إلى نوع «المطارح» الخشبية التي تنتشر بين أفراد القريتين .

وأفادت إخباريات القرية رقم (٤) بارتباط هذا الخبز بأفراد الطبقة الدنيا دون غيرها من الطبقات .

أطلق أفراد القرية رقم (٤) على هذا الخبز «العيش الدره» أو «العيش المشروع» ، في حين أطلق أفراد القرية رقم (٨) على أرغفته «العيش الدره» .

«العيش الدره أو المشروع ده كانوا زمان الخدامين والفقرا همه اللي يعملوه، كان دره بس وحلبه،، بيعجنوه ف اللقاقين»^(٥)، ويتبسط ع الطبلية بس مش كبير قوى ، ويخبزوه كانوا بأيديهم وساعات بالمطرحه ، مبيقاش كبير زى العيش الشرقاوى، وكان يقب في الفرن، له دقه ف الوسط كده حمرا، ويحمر ف الفرن زى العيشه ساغ كده وسطه، ولما يقب ف الفرن يقبلوه على ضهره ، ويعدين يفرشوه عشان يتنه قايب، ييبقى فلققين يعني، مايتلتنش، ما هو لما ييطلعوه م الفرن يفرشوه ينشف ، بيرقوه قوى، كل ما يرتق يقب، التخين ما يقبش أبدا»^(٦).

١- إخبارية رقم (ب / ٥) .

« اللقاقين : جمع لقائه وهي وعاء فخارى كان يستخدم في عمليات العجن » .

٢- إخبارية رقم (أ / ٤) .

٣- أنواع الخبز اللينة التي يتم توسعتها بواسطة «المطرحة» :-

تتخصص تلك الأنواع في «العيش المتمن» لدى أفراد القرية رقم (١) ، «والعيش اللقط» أو «العيش أبو ميه» بالقريتين (١ ، ٢) ، «العيش المخلوط» بالقرية رقم (٥) ، «والعيش» بالقرية رقم (٦) . وفيما يلي عرض لتلك الأنواع :-

١- «العيش المتمن» :-

انفرد أفراد القرية رقم (١) بإنتاج هذا الخبز الذي يتشابه مع «العيش المرحرح» من حيث الخامات الداخلة في تكوينه (الذرة وبعض القمح وبعض الحلبة). وكذا في طريقة عجنه ودرجة الليونة التي يكون عليها العجين ، لدرجة تدفع نحو الاستعانة بنفس عجين الخبز السابق لإعداد هذا النوع من الخبز . كذلك في طريقة توسعته على المطرحة .

كما يختلف من حيث الحجم ، والسمك ، وطريقة تخزينه ، وكذا درجة ليونته . إذ يجب أن يخزن «العيش المتمن» بطريقة تضمن بقاء ليونة الرغيف (يستمر طريا) ، ليمكن الاعتماد عليه في وجبات المسنين من أهل المنزل ، الذين يصعب عليهم مضغ الخبز الجاف .

وتصف الإخبارية (ب / ١) الطريقة التي تتم بها تسوية هذا النوع وطريقة تخزينه فتقول :

«فيه ناس المقتدره الغنيين يحطوا للعيش المتمن قمع كثير ، عشان يبقى طالع حلو، وحية حلبه صغيرين، واللى كده بقى يحط حبة قمع صغيرين ما يحطوش خالص همه ومقدرتهم .

– المتمن يببقى من نفس عجينة الدره، ننقلهم م العجين ف شاليه لوحيدهم ونزودهم شوية قمع وشوية حلبه، يرده كل واحد ومقدرته .

– الخبازه هي الله بتخيزه بعد ما تخلص خبيز المرحرح، أو أى واحده من الدار، ما هو أسهل شويه .

– وساعات يبقى من عجين المرحرح على طول ، يعنى شويه فاضلين من عجين المرحرح.

– يبطلع م القرن ع المشنه على طول ، الخبازه تطلع م القرن وترصه ع المشنه، يفضل فيها تلت اربع تيام تقمر^(٥) منه، ف الصيف لو قعد اكثر من ثلاث تيام يعفن على طول، ف الشتا يقعد اسبوع وعشر تيام نجر منه^(١١).

* تقمر : أى تعيد تسخينه ليكون على السفونة والليونة المطلوبة .

١- إخبارية رقم (ب/ ١) .

يتشابه «العيش المتمن» من حيث الشكل مع ما تنتجه أفران السوق «العيش» البلدى ، إذ يصل قطر الرغيف إلى حوالى ١٧ سم وينفصل وجه الرغيف عن قاعدته «يقب» ليصل سمك القاعدة إلى حوالى ١.٢ مم، ووجهه إلى حوالى ٠.٦ مم .

تحرص القائمة على الخبيز على رص أرغفة الخبز «بالمشنة» ، بحيث يواجه كل رغيفين بعضهما البعض، حتى لا تنتقل ردة ظهر الرغيف إلى وجه الآخر فتؤثر على شكله، وتكون «المشنة» عميقة القعر هي الأنسب لتخزين هذا النوع من الأرغفة الطرية.

وقد اجتهد الباحث فى الكشف عن سبب تسميته «بالعيش المتمن» . فلم تستطع أى من الإخباريات معرفة سبب تلك التسمية ، وربما يرجع السبب إلى نسبة خلط دقيق القمح بدقيق الذرة فى هذا النوع ، فقد تكون هناك أصول قديمة لتحديد تلك النسبة بمقدار الثمن .

تفيد المعلومات الميدانية باننثار «العيش المتمن» فى مطلع ثمانينات هذا القرن، جنبا إلى جنب مع «العيش المرحح» . وكان الدافع نحو هذا التخلي هو إمكانية الحصول على خبز السوق اللين الذى يؤدى الفرض بدلا منه. ولم يتدخل نقص العمالة المتخصصة فى هذا الاندثار، نظراً لقدرة كثير من ربات البيوت- على المستويات الطبقة المختلفة- على إنجاز مهمته نتيجة لعدم المهارة الفائقة التى كانت ترتبط بعملية «الرح» ، حيث يحتاج إلى «نص رحه» . وهذا ما يختلف مع ما كان يجب أن تكون عليه «رحه» «العيش المرحح» .

فضلا عن أن الكميات التى كانت تصنع منه لاتصل بأى حال من الأحوال إلى كميات خبز الذرة الجاف، التى كانت تتحمل فترات زمنية طويلة فى التخزين. الأمر الذى بات معه إنجاز المهمة لايحتاج إلى قوة عضلية أو مهارة الخزانات المحترفات .

ب- «العيش اللقط» أو «أبوميه» :-

تتفق الخامات الداخلة فى تكوين «العيش اللقط» أو «أبوميه» بالقرتين (١ ، ٢) مع خامات النوعين السابقين (دره ، قمح ، حلبة) ، بل أن عجيبته تقتطع من عجينة «العيش المرحح».

يبقى يردك من عجينة العيش الدره، نأخذ شوية ف الآخر نخبزهم عيش

لقط»^(١).

إلا أن طريقة إعداد أرغفته للتسوية كانت تلزم بانخفاض ليونة العجين، الأمر الذى دفع نحو تزويد كمية العجين المقتطعة ببعض دقيق الذرة أو السن الأحمر أو القمح.

«عجينة العيش اللقط بتبقى يابسه شويه، كنا نحطه شوية سن أحمر أو دره أو قمح»^(١).

وتشير الإخبارية (ب/ ١) إلى الطريقة التى تتم بها توسعة الرغيف وتسويته بالفرن فتقول:

«كنا نرصه الأول على مرص صغير كده مخصوص عشان العيش اللقط، ويعدين نبطلوا ع المرص ، بتبقى رده تحته ع المرص، لما تيجي الواحدة تبطط تعوض إيديها فيه عشان يخلص الرغيف من أيديها ، اللي قاعده تخبز تأخذ من ع المرص وتحطه على طول ف الفرن بايديها من غير مطرحة ولا حاجة ، كانوا اتدبن بيقدوا قدام الفرن ، كل واحدة تخبز من شديق^(٥)، أصله عيش صغير واحدة بس ما تكفيش الفرن، كل واحدة تطلع بالعود الحديد من شديقها»^(٦).

تأتى تسمية هذا النوع من الخبز «باللقط» بالقرية رقم (١) ، ارتباطا بالطريقة التى يتم بها نقل الرغيف إلى الفرن ، حيث يلتقط بواسطة اليد ليقتف به إلى الفرن .

ويتشابه شكل رغيف «اللقط» إلى حد كبير مع الرغيف «المتمن» ، ويختلف عنه من حيث الحجم ، فيصل قطره إلى حوالى ٧ سم ، كما تختلف الطريقة التى يتم بها تخزينه وتشير إلى ذلك الإخبارية فتقول :

«إما ناكله إما نلذنه ، إذا كنا هنا كله بارد بنفرشه ويعدين نلحه ف مشنه، ونقمر منه، وساعات نلذنه ف الفرن ، لما الفرن يهدى خالص يبقى حلو ومقرمش»

كذلك تتطابق بين القريتين طريقة إعداد وتسوية «العيش اللقط» إلا أن أفراد القرية رقم (٢) يطلقون عليه «العيش أبومي»، وتفسر الإخبارية رقم (أ/ ٢) اللجوء إلى هذا الاسم فتقول :

* شديق: تقصد ناحية من فتحة الفرن، اتفاقا مع اعتبار فتحة الفرن بمثابة الفم الذى يحتوى على شديق.

١- إخبارية رقم (ب/ ١) .

«الواحدة التي قاعدة بتلقط الرغبة على أيديها كده وتحذفوا ف الفرن عشان كده الناس ف كفر الأكرم بيسموه اللقط . إنما احنا نسميه أبوميه ليه؟ أصل الواحد قبل ما تعلقه على أيديها لازم تبل أيديها باليه»^(١).

وكان يحرص أفراد الطبقة الدنيا بالقريتين على إنتاج هذا النوع من الخبز، كبديل للعيش المتن، أو كبديل عن العيش المرحح الرئيسي . حيث أن إمكانية تجفيفه «تدينه» كانت تسمح بتخزينه لفترة زمنية طويلة، كما أن حجمه الصغير، وسمكه ، الذي يصل إلى حوالي ٣ مم ، كان يعمل على عدم تكسر أرغفته ، وهو ما لأم الاستعانة به في وجبات الحقل، إذ أن أغلب أفراد تلك الطبقة كانوا يعملون كنجراء بحقول الأغنياء . وكان هذا النوع من الخبز هو الأنسب في الانتقال به إلى حيث الأعمال التي يقومون بها، في حالة عدم تقديم صاحب الحقل وجبات للمشتغلين في أعمال موسمية بحقله ، كجمع القطن مثلا .

تفيد المعاشية الميدانية للقريتين باندثار «العيش اللقط» أو «أبوميه» منذ ما يزيد على ثلاثين عاما ، ويرجع السبب في ذلك إلى الجهد الذي كان يترتب على طريقة تسويته وإعداده، حيث أن حجمه الصغير يتطلب عدد أكبر من العمالة القادرة على تنفيذ عملية التسوية أمام الفرن (إثنان) .

«الناس بطلتوا ، سليتو»^(٢). الناس ، كانوا إثنين بيقيموا قصاد بعض قدام الفرن، ومغيش فضا بقي»^(٣).

وربما يكون بداية انتشار التعليم الإلزامي في تلك الفترة هو ما ساعد على اندثار هذا النوع من الخبز ، حيث إن الحاجة الملحة التي كانت تدعو إلى وجوده تكمن- كما سبق أن ذكرنا - في الانتقال به إلى الحقول بمصاحبة الأجراء، وخاصة الأطفال منهم، إذ لا يحسن الطفل المحافظة على مكونات وجبته أثناء انتقاله بها إلى الحقول التي يعمل بها، وهو ما أيد وجود هذا النوع من الخبز لقدرته على التماسك وعدم التكسر . ودفع كذلك إلى اندثاره نتيجة لتقلص عمالة الأطفال أثناء العام الدراسي.

١- إخبارية رقم (٢ / أ) .

* سليتو : عزفت عنه .

٢- إخبارية رقم (ب / ١) .

جـ- «العيش المخلوط» :-

تعود تسمية هذا الخبز بالمخلوط- بين أفراد القرية رقم (٥) - إلى أن خامه صنعه تتكون من خليط دقيق الذرة والقمح بنسبة تتراوح بين (٤ : ١) أو (١ : ١) . وقد أفادت الدراسة بأن خلط دقيق الذرة بالقمح ظهر بين أفراد المجتمع في الأونة الأخيرة منذ لايزيد على خمسة عشرة عاماً . حيث أن تلك الأنواع من الخبز التي يدخل في تكوينها طحين الحلبة كانت قبل ذلك تتكون من طحين الذرة الخالص. وهو ما كان يدفع نحو الاستعانة بالحلبة في مكوناتها كي تحافظ على تماسك الرغبة. ويمكن القول بأن العيش المخلوط ما هو إلا ذلك النوع من الخبز اللين الذي كانت تقطع عجينة من عجينة الخبز الجاف «العيش الملدن» ، وأن التغير الذي طرأ على المجتمعات القروية من حيث تصاعد الإمكانيات المادية إلى حدود تتفوق بها عن ذي قبل ، دفع نحو إمكانية خلط الذرة ببعض دقيق القمح ليؤثر ذلك التغير على شكل وطعم الرغبة نحو الأفضل . كما يمكن القول كذلك بأن ذلك التغير لم يطرأ على خامه العيش المخلوط وحده بل شمل أيضاً «العيش الملدن» والذي استمر في الاحتفاظ بمكانته، حتى تخلت صاحبات الخبرة عن تسويته. وظل العيش المخلوط يقطع من عجنته حتى انفصل عنه واحتل مكانته وأصبحت السيدات في المنزل يعددن خصيصاً له دون أن يكون المعاون اللين لذلك الخبز الجاف المؤونة الأساسية للبيت. ولم تكن الخبازات وحدهن السبب المباشر في تخطي الخبز الجاف عن مكانته ، بل تدخل خبز السوق بتأثير أقوى في التقليل من تلك المكانة فلم تعد هناك حاجة ملحاً لتخزين الخبز لفترات طويلة حيث يمكن الاعتماد في أي وقت على خبز السوق دون عناء كبير (تبتعد القرية رقم (٥) عن مدينة القناطر الخيرية بمسافة ثلاثة كيلو مترات وتنتشر عربات نقل الركاب إليها عبر طريق ممهد بالأسفلت) .

كما يشير الإخبارى (١/ ٥) إلى أن إضافة دقيق القمح إلى الذرة في تكوين العيش المخلوط سيدفع إلى التخلي عن إضافة الحلبة إلى مكونه يقول الإخبارى :-

«العيش المخلوط فيه منه بحلبة وفيه متغير حله ، ممكن ما يتعملش بحله، فيه ناس بتتمسك بالحلبة، وفيه ناس مابتتمسكش ، لأن إيه بقى الناس زمان كان لازم تحط الحله على العيش ، العيش كان كله دره، سواء عيش طرى ولتاشف، مفيش أى نسبة قمح فكان لازم الحله عشان تمسك الرغبة الدره متغير حله يسبب من بعضه ، فالنهاردة القمح بيمسك مبخليش الرغبة يتفكك من بعضه ولايبرول ، فيه دلوقت ناس يحطوا الحله للطعم بس كده، أو أنها عاده مش

عائزين ينسوها، الناس لما انتورت والسئات فهمت، انزنقوا مره مفيش حليه،
قالوا : الله ما نخبز متغير حليه ما هو القمح هيمسكو، مره فى مره خدوا على
كهم، والاتجاه دلوقت إن الناس هتتخلي خالص عن الطيه»^(١).

يصل قطر الرغيف المخلوط إلى حوالى ٣٠ سم، ويسمكه إلى حوالى ١.٥ مم، (أنظر
الصورة رقم ٦٣). ويتبع لتوسعة رغيف العجين طريقة «الرح» التى سبق ذكرها لتوسعة
الرغيف «المرحح» و«المتمن». إلا أن السمك الذى يجب أن يكون عليه الرغيف المخلوط لايحتاج
مهاره فائقة فى علمية «الرح». وهو أيضا ما دعم احتلاله للمكانة الرئيسية بين جميع أفراد
المجتمع، نظراً لقدره كثير من سيدات المنزل على توسعته على المطرحة .



صورة رقم (٦٣)

ثلاثة أرغفة من العيش المخلوط، فى أعلى الصورة يظهر شكل ظهر الرغيف، وفى أسفلها وجهين لرغيفين
من العيش المخلوط. (قرية كفر الشرفا الغربى، مركز القناطر الخيرية، محافظة القليوبية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ١٢ / ١٢ / ١٩٩٣]

د- «العيش» :-

اجتهد الباحث فى أن يحصل لهذا النوع من الخبز اسما يطلقه أفراد القرية رقم (٦) على هذا الخبز، لكن إجابات الإخباريين أفادت جميعها بأن اسمه «العيش» دون صفة تشير إلى طريقة إعداده وتسويته أو تشير إلى مكوناته. فهو الخبز الرئيسى الذى يستعان به كمؤونه أساسية على مدار الأيام .

«هو مسمهوش حاجه، عيش وخلص لأن هو الموجود على طول»^(١).

يتشابه شكل رغيف «العيش» ومكوناته وطريقة توسعته مع «العيش المخلوط» الذى سبق تناوله بالقرية رقم (٥) ، ويتضح ذلك من خلال حديث الإخبارية (٦/ أ) فنقول :

«لحنا بنعجن الدره لوحده ، والجمع * لوحده ، ونجلب ده على ده ونحط الخميرة فيه، مش كل الناس بتحط النص دره والنص جمع، كل واحد ومجدرته، عندها جمع كثير هتحط النص والنص. عندها حبه على جدها هتحط حبه كده يخلو العيش يعنى يسبك بعضه ، ويبجى حلو. لازم نحط حله، لو الحله ما تحطتش وينبجى نخبز العيش يرشح ع المطرحة ولاينفعش ف الخييز، ولو انخبز بيرجع كده ويبجى له بجع سوده شينه، وجعده ما يحمرش ، إنما الحله بتدله نورانيه حلوه وبشكل حلو ويبجى العيش قدام الرجاله حلو، احنا ما شيين على العيش ده طول العمر»^(٢).

يبين من خلال ما أدلت به الإخبارية، أن الحله احتلت ولا تزال تحتل مكانة مميزة من حيث أهمية إضافتها إلى «العيش» الرئيسى ، من خلال الثقة فى أدائها لمهام متعددة تؤثر جميعها فى جودة شكل رغيف الخبز، تلك الثقة التى لاتدعو إلى إمكانية التنازل عنها كأحد المكونات الأساسية التى تدخل فى الرغيف. وهو ما يشير إلى قدر من الاختلاف فى التمسك بالقديم والحرص عليه بين هذا المجتمع وأفراد القرية رقم (٥) التى يميل الآن كثير من أفرادها إلى التجديد . الأمر الذى يدعونا إلى أن نرى فى القرب الشديد من مدينتى القناطر والقاهرة والاتصال المستمر بهما، قد يكون ذلك دافعاً نحو التجديد ورغبة فى التقليد وإمكان التحلل من بعض العناصر التقليدية فى ثقافة المجتمع رقم (٥) .

١- إخبارية رقم (٦/ أ) .

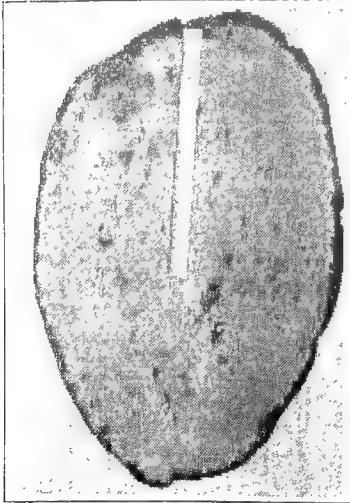
٢- إخبارية رقم (٦/ أ) .

* يستعين أفراد القرية بحرف الجيم بدلا من القاف فى حديثهم اليومى .

يصل قطر رغيف «العيش» إلى حوالي ٣٢ سم وسمكه إلى حوالي ١.٢ مم. (أنظر الصورة رقم ٦٤) .

كما أشار إخباريو القرية رقم (٦) إلى إعادة تجفيف بعض أرغفة العيش «تليدينها» بالفرن، ويطلق على تلك الأرغفة «العيش الملدن» ، وهو ما يتفق مع ما أشار إليه إخباريو القرية رقم (٥) عن نوع الخبز الذي يطلقون عليه «العيش المكفى» .

«بعد ما يخلصوا خالص العيش العادي بتاعنا ده، يرجعوا عشرة خمستاشر رغيف إلى الفرن، لما يكون الفرن هادى شويه، ويلبنوهم ، يبقوا ملينين ، لما يكون الواحد جاي بالليل ولا حاجه يقوم ياكل بيهم، ويمكن برده، بيؤهم الغيط»^(١).



صورة رقم (٦٤)

رغيف من «العيش»
معد تليدينه
(قرية التلين، مركز منيا القمح ،
محافظة الشرقية)
[قام الباحث بالتقاط الصورة
فسي ١٨ / ١٢ / ١٩٩٣].

٤- أنواع الخبز التي تقذف إلى الفرن بواسطة «المصبّة» :-

تتفرد القرية رقم (٤) بون قرى البحث الأخرى بإنتاج نوع من الخبز يطلقون عليه «العيش الصب» ، وهو يعتمد على أداة يطلق عليها «المصبّة». ولا يتطلب الاستعانة بها أى توسعة للرغيف قبل دخوله إلى الفرن. حيث تقوم من تتولى عملية التفرير بالدفع بقطعة العجين إلى «المصبّة» ، ثم تتولى من تقوم على التسوية بالدفع بالعجين إلى الفرن، وتعمل على فرد الرغيف بواسطة ظهر «المصبّة». وسنعرض فيما يلي لحديث الإخبارية الذي تصف فيه خامات وطريقة تسوية هذا النوع .

«الناس الفقرا بيععجنوه بميه ويحطوا له حلبه، أغلب الناس الغنای بيععجنوه بلبن، بيبقى أغلبه دره على قمح بسيط ، الغنای يحطوا له شويه سمنه ، لشوية زيت ف العجين عشان ميلزقش ف الفرن ، بنعجنه ولما يخمز نقطعوا على صنيه مرشوش عليها رده ، عشان القعر يشرب الرده وما يلزقش ف الفرن ، اللي قاعدة تقرص تأخذ من ع الصنيه وتحط لى بتخيز ف المصبه، تشيله من ع الصنيه بايد وتنقله ف إيدها الثانية وتحطه ف المصبه بيبقى ضهره اللي فيه الرده فوق، ولما ينزل من ع المصبه ف الفرن يبقى ضهره ع البلاطه، وبعد ما تحطه ف الفرن تغزه بضهر المصبه عشان تفرده ف الفرن شويه، حبه بقى لما تملأ الفرن تبص تلاقى وشه أحمر ويقت حاجة حلوه قرى ف الفرن ، تنقله بالكف الحديد، اللي احمر تطلعها والابيض تدخله جوه جنب الشاروقه ، وبعد ما تخلص خبيز تلدنه برده بعد الفرن ما بيرد ، يقوم بيبقى اكله حلوه ويعيش شهر ما يجراوش حاجة»^(١).

يتجلى من حديث الإخبارية تناسب الإمكانيات المادية لكل طبقة اجتماعية مع الخامات التي يتكون منها هذا النوع من الأرغفة . كما يكشف الواقع الميداني عن اندثار «العيش الصب» بين أفراد القرية ، تبعاً لعوامل سبق ذكرها عند تناول «العيش اللقط» أو «أبوميه» الذي يتفق من حيث الحجم وخامات الصنع مع هذا الخبز.

وفى الجدول التالى نعرض لتوزيع أنواع خبز الذرة الرئيسية المخلوطة بالحلبة بين قرى الدراسة ، التي حافظت على هذا الخليط فى مكوّن خبزها. وستهتم الدراسة فى هذا العرض بالأسماء التي تطلق على كل نوع من هذه الأنواع، والخامات التي تبخل فى تكوينه ، والمكانة التي يحتلها ، والطريقة التي يتم بها توسعة الرغيف ، وشكل الرغيف ودرجة ليونته، ودرجة انتفاخه ، وحجم الرغيف ، واستمراره أو اندثاره بين كل قرية من هذه القرى.

١- إخبارية رقم (٤/١) .

* المصب : عبارة عن عود من الحديد بطول حوالى ١٠٥ متر ، ينتهى عند أحد أطرافه بما يشبه الطبق الصغير عميق القعر .

جدول رقم (٨)

توزيع أنواع خبز الذرة الرئيسية المخلوطة بالحلبة على القرى التى اجئت إلى هذا المكون

البيان القرية	اسم الحيز	خاماته	مكانته	طريقة التوسعة	شكله ودرجة ليوثته	درجة انتفاخه	قطره	سمكه	وجوده
القرية رقم (١)	الذره أو المزحج	الذرة + قليل من القمح + الحلبة	رئيسية	الرح	دائرى جاف	غير متنفخ	قطر حوالى ٣٢ سم	حوالى ٠.٨ سم	مندثر
القرية رقم (٢)	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	مندثر
القرية رقم (٤)	الصُب	ذرة + قمح + حلبة	رئيسية	براسطة المصبة	دائرى جاف	متنفخ	قطر حوالى ٨ سم	الوجه اسم القاعدة اسم ٢	مندثر
	الذره أو المشروع	ذره + حلبه طبقه دنيا	رئيسية	براسطة اليد التخطيط	دائرى جاف	متنفخ	بيانات غير محددة	بيانات غير محددة	مندثر
القرية رقم (٥)	الملدن	الذرة + قليل من القمح + الحلبة	رئيسية	الرح	دائرى جاف	غير متنفخ	قطر حوالى ٣٢ سم	حوالى ٠.٨ سم	موجود
	المخلوط	الذرة + القمح ٤:١ + الحلبة	رئيسية	الرح	دائرى لين	غير متنفخ	قطر حوالى ٣٠ سم	حوالى ١.٥ سم	موجود
القرية رقم (٦)	العيش	الذرة + القمح + الحلبة	رئيسية	الرح	دائرى لين	غير متنفخ	قطر حوالى ٣٢ سم	حوالى ١.٢ سم	موجود
القرية رقم (٨)	الذره	الذرة + الحلبة أو الياميه	رئيسية	التخطيط	دائرى جاف	بيانات غير مكتملة	بيانات غير مكتملة	بيانات غير مكتملة	مندثر

يتضح من الجدول السابق ما يلي :-

١- لجوء أفراد قرى جنوب الدلتا (القرى ١ ، ٢ ، ٤ ، ٥ ، ٦) ، وبعض قرى وسطها (القرية رقم ٨) إلى الطلبة لخلطها بالذرة لإنتاج أنواع الخبز الرئيسية ، وظل هذا الحرص بين جميع أفراد تلك القرى لفترات زمنية طويلة حتى مطلع ثمانينات هذا القرن . ويعود ذلك إلى الإنتاجية العالية لحصول الذرة بهذه القرى (كما سبق الإشارة إلى ذلك بالفصل الخاص بتخزين الحبوب) حيث يعمل مسحوق الطلبة على تماسك أرغفة عجين الذرة وعدم تفكك أجزائها ، كبديل مناسب لعدم خلط العجين بكميات كبيرة من دقيق القمح . في حين لم يستعن بالطحلة أفراد قرى شمال الدلتا الشرقي والغربي تبعاً للإنتاجية المنخفضة للذرة بتلك المناطق . كذلك لم يلجأ أفراد القرية رقم (٣) إلى الطلبة في مكون خبزهم تبعاً لجنورهم التاريخية البئوية التي حرصوا على التأكيد والمحافظة عليها في كثير من عاداتهم وتقاليدهم اليومية ومنها أنواع الخبز التي يحرصون على إنتاجها .

٢- تطابق أنواع الخبز بين القريتين (١ ، ٢) تبعاً للقرب الشديد بينهما والذي يصل إلى حد الالتصاق .

٣- تشابه الطريقة التي يتم بها توسعة الرغيف بين قرى الجنوب الشرقي للدلتا ، القرى (١ ، ٢ ، ٥ ، ٦) حيث يلجأون إلى «المطارح» المصنوعة من شرائح الجريد أو الخشب .

٤- تأثرت القرية رقم (٨) بوسط الدلتا بالطرق المتبعة لتوسعة الرغيف بقرى شمال الدلتا ، حيث تتماس القرية - حسب موقعها - مع القرى الشمالية . كذلك تأثرت القرية رقم (٤) بنفس طريقة التوسعة في أحد أنواع خبزها تبعاً لموقعها على فرع رشيد والذي يعمل كمجرى ملاحى على نقل التأثير وإمكانية التأثير . فضلاً عن تأثر نفس القرية بأنواع الخبز التي تستعين «بالمصبة» لقنف الرغيف إلى الفرن ، تلك الطريقة التي تنتشر بين أفراد قرى شمال محافظة الجيزة والتي تقع على الجانب الغربي لفرع رشيد . ليتجلى من خلال ذلك النور الذي تلعبه قرى التماس في التأثر والتأثير بمفردات الثقافة الشعبية للقرى المتاخمة لها .

٥- عدم اعتماد أفراد القرية رقم (٦) على الأنواع الجافة من الخبز اعتماداً رئيسياً ، كما سبق أن أشار إخباريو القرى رقم (١ ، ٢ ، ٤ ، ٥) . وربما يرجع السبب في

اعتمادهم على الخبز اللين دون الجاف ما يشير إلى جنورهم العربية (الببوية) القديمة في كثير من قرى الشرقية. ويشير إلى ذلك «جمال حمدان» في كتابه شخصية مصر فيقول: «ومن خلال هذه الذبذبات التاريخية الحادة والعنيفة أحيانا والانتقالات الجغرافية الواسعة المدى أحيانا أخرى، مضى توطن تلك القبائل العربية الببوية المتنقلة يأخذ توزيعه النهائي بالتدريج، ربما واضعاً كذلك الخطوط العريضة لتشكيله الحالي ... أما في شرق الدلتا أو الحوف الشرقي، فهناك في الشرقية (قبيلة) جزام ومن بطونها سعود جزام وبنى سعد، كما نجد بنى وائل (من ربيعة) ويطونا من جهينه، ثم ثعلبه وجرم من طلي، بالإضافة إلى فروع من كنانة وعذرة»^(١).

كما يضيف «جمال حمدان»: «وكانت كل قبيلة تقنطع أقطاعات من الأراضي البور أو الزراعة لاستغلالها، خاصة على أطراف الدلتا في الحوف الشرقي والغربي، .. ولقد كان هذا كله عاملاً جوهرياً في الاتجاه التدريجي نحو الاستقرار والتحول من الرعي إلى الزراعة»^(٢).

وربما يميز الأصول العربية الببوية لأفراد القرية رقم (٦) اللجوء إلى حرف الجيم في حديثهم اليومي كبديل للهزمة التي يستعين بها أفراد قرى الدراسة الأخرى دون القرية رقم (٣) التي تنتمي إلى أصول عربية ببوية. ويمرّز اتجاهنا لهذا التفسير من حيث ارتباط الجنود الببوية بالاعتماد على الخبز اللين دون الجاف، تلك المعلومات التي سننتاولها والتي حصلنا عليها من أفراد القرية رقم (٣)، غير أن قدم استقرار القرية رقم (٦) بهذه المنطقة منذ الفتح العربي أو قبله أو بعده بقليل بالقياس إلى حداثة استقرار أفراد القرية رقم (٣) منذ لايزيد على ثلاثمائة عام، هو ما ساهم بشكل مؤثر في تخلي أفراد القرية رقم (٦) عن كثير من ملامح البداوة بعد الإنخراط في الزراعة وحياة المزارعين، اختلافاً مع أفراد القرية رقم (٣) في اختلاطهم بحياة الفلاحين بالقرى المحيطة كما سيبرد ذلك. كما يتضح تأثر القرية رقم (٥) بذلك الحرص، حيث يحرصون على إنتاج نوعين رئيسيين من الخبز أحدهما لين. (تقع القريتان ٥، ٦ بالجانب الشرقي لفرع دمياط).

١- جمال حمدان، شخصية مصر، دراسة في عبقرية المكان، المجلد الثاني، مرجع سابق، ص ٣٠٢.

٢- المرجع السابق، ص ٢٩٩، ٣٠٠.

خريطة رقم (٩)



٦- حافظ أفراد القريتين (٥ ، ٦) على أنواع الخبز التي تدخل الحلبة في مكوناتها حتى كتابة هذا البحث ، في حين تخلت القرى (١ ، ٢ ، ٤ ، ٨) عنها لصالح أنواع لا تدخل الحلبة في مكوناتها . ليتضح من خلال ذلك اندفاع القرى الأربع نحو التجديد والتغيير في حين تمسك أفراد القرية رقم (٦) بالقديم كنوع من المحافظة على مفردات التراث تبعاً لأصولهم القديمة ، التي قد تكون دافعهم نحو هذا التمسك، وربما يعود تمسك بعض أفراد القرية رقم (٥) بأنواع خبز الذرة المخلوطة بالحلبة تبعاً لحالة الفقر التي كانت تنتشر بين أفراد هذا المجتمع، نتيجة لحيازتهم المحبودة من الأراضي الزراعية (وهو ما ورد في الفصل الخاص باللامح العامة لاجتماعات الدراسة) .

ثانياً : أنواع خبز مخلوط (قمح و ذرة) ، ويتم توسعتها بواسطة اليد :

يلاحظ من خلال التناول السابق لأنواع خبز الذرة المخلوطة بمسحوق الحلبة اندثار تلك الأنواع بين أربعة قرى من قرى جنوب الدلتا ووسطها هي القرى (١ ، ٢ ، ٤ ، ٨) . وقد أدى هذا الاندثار إلى ظهور نوع جديد من الخبز يتكون من خليط من دقيق القمح والذرة: دون إضافة الحلبة، ويتم توسعتها بواسطة اليد أو «الفُريه» على «المطارح» الخشبية أو فوق «الطباقي» . وقد اتخذ هذا الخبز اسماً خاصاً بكل قرية من هذه القرى. وفيما يلي عرض لها وللطرق المتبعة في توسعتها وتسويتها والشكل الذي تبدو عليه، وكذا الفروق الطبقية المتعلقة بخامة صنعها وشكلها .

١- «العيش البطاطى» بالقريتين (١ ، ٢) :-

تشير المعلومات الميدانية إلى أن بداية انتشار «العيش البطاطى» بالقريتين ، بدأ مع بداية انحسار «العيش المرحح» ، كبديل عنه ويؤدى النور الرئيسى الذي كان يؤديه . وكان أفراد الطبقة العليا أكثر استجابة لهذا التغيير ، حيث أن طريقة توسعت لانتطلب مهارة «الخبازة» المحترفة ، التي تخلت عن أداء دورها كما سبق الإشارة . ومن هنا جاءت الاستعانة بأخريات يقمن بنور التسوية ، كبعض الخدم أو بنات المنزل ونسائه اللائى يستطعن بمهارة متواضعة أداء المهمة . خاصة وأن الكميات التي يحرصن على تخزينها لم تعد تتساوى مع كميات خبز الذرة. يضاف إلى ذلك عزوف أفراد هذه الطبقة عن استساغة طعم الحلبة- أحد المكونات الأساسية في خامات صنع العيش المرحح- نظراً لاستعانتهم بخبز القمح المصنوع منزلياً

كنوع لين من أنواع الخبز الخالي تماماً من مسحوق الطبله . كما أن حتمية إضافة القمح إلى هذا النوع الجديد بنسب تصل إلى النصف أو يزيد أضفى إليه مذاقاً طيباً ، دعم التمسك به عند أفراد تلك الطبقة .

وعلى الرغم من عدم تسرع الطبقتين الوسطى والدنيا نحو هذا اللجوء نظراً لاعتياد نساوتهما على صناعة «العيش المرحرح» بمهارة متفاوتة دون الاستعانة بالخبازات المتخصصات. إلا أن الدراسة تفيد بأن ذلك البطل لم يستمر أكثر من سنتين ، ثم اندفعتا ناحية هذا الخبز كمحاولة لتقليد خبز الطبقة العليا، وقد ساعد على هذا التقليد درجة الانتعاش الاقتصادي، وخاصة عند أفراد الطبقة الدنيا ، من خلال ما أتاه ارتفاع أجور العمالة الزراعية في تلك الفترة الزمنية (بداية العقد الثامن من هذا القرن) . ليصبح «العيش البطاطي» هو الخبز الجاف الرئيسي عند جميع الطبقات الاجتماعية بالقريتين .

تأتي تسمية هذا الخبز «بالعيش البطاطي» نتيجة للطريقة التي تتم بها توسعة الرغبة . وفيما يلي تعرض الإخبارية (ج/ ١) للطريقة التي تتم بها تسوية وإعداد «العيش البطاطي» فنقول :

«مكنش العيش البطاطي ده معروف هنا خالص ، كانوا بيعملوه ف الرمالى^(٥) دلوقت كل الكفر بقى يعمل، العجينة بتاعته بتبقى يابس شويه ، ويحطولوا قمع كثير شوية عشان يعرفو يبططوه ، بنعوص إيدينا دقيق لما نيجي نبطط، دقيق قمع ، ونبطط على الطبلية ، واللى بتخبز تحط المطرحة جنب الطبلية كده، وتلاقى الرغبة عليها بعد ما نكون رقيه خالص، وتحدفه ف العرصه ، بتجر الرغبة من على الطبلية بايدها لحد ما يبقى على المطرحة، بتبقى حاطين رده أو دقيق دره ع الطبلية»^(٦).

«فيه ناس كانت تشفقوا ع المطرحة ، لما يعوزوا يقب يقوموا يتخنوه شويه ، يعنى ما يبططوهوش قوى تبقى الشقه فيه كده»^(٧).

ويمر الرغبة بمراحل تخزين تتطابق مع ما سبق ذكره بالنسبة «للعيش المرحرح» .

* الرمالى: قرية ملاصقة للقرية رقم (١) وقد اختيرت لإجراء الدراسة تحت رقم (٢) .

١- إخبارية رقم (ج/ ١) .

٢- إخبارية رقم (أ/ ١) .



صورة رقم (٦٥)

بعض أرفقة العيش البطاطى بعد إخراجها من الفرن يلاحظ شكل الرغيف واحتواء وجهه على أجزاء منتفخة «قبة» وهو ما ينفى عليه قدر الهشاشة المطلوب ، يلاحظ أن قطره حوالى ٢٢ سم وسمكه لا يزيد على ٨ - ٠ مم .

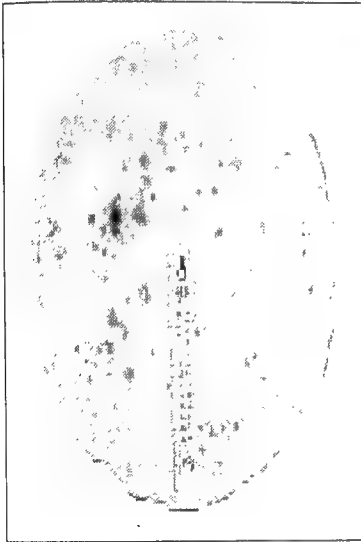
(قرية كفر الأكرم ، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ٢٠ / ٤ / ١٩٩٣]

أفادت إخباريات القرية رقم (٢) بحرصهن على أن تقتطع من عجينة «العيش البطاطى» نوع آخر من الخبز يطلق عليه «العيش البكوم»، وتصف الإخبارية رقم (١ / ٢) الطريقة التى يتم بها إعدادة للتسوية فتقول :

«عجينة البكوم من نفس عجينة البطاطى، هو هو ، يس بنصغره شويه، وتبطله بقى تخين شويه ، يقوم يقب بقى ، يعنى أنا عندى دلوقة البكوم ، والبطاطى ، وعيش قمح متشق كده، اللى بيبططوا العيش البطاطى ميقوموش ، يبططوا البكوم بعده ، وهى العرصه هى العرصه ، احنا بتلتنه برضه ما بتسبهوش طرى، ما احنا عايزين نخزنه برده زى العيش البطاطى ، يعنى أنا عندى راجلى

يحبب اليكومي ميحيش البطاطي، يقواك ما ييشيعش منه فينعمل اتنين، بنقسم العيش اليكومي منه الطري ومنه اللي بتلته ، الطري ما هو مش كله بيحب ، ممكن ترمي في القرن خمس ترغفه يمكن يصفت (لايقب) واحد ولا اتنين ، فالصافط ده نطلعه أبيض ، نخلية طري بقي ف مشنه تانيه ، والقابب ده تكلته ، نفرشه واحد جنب واحد، يتنه قابب، منرجعوش القرن تاني ولا حاجه ، لو خلصنا خبيرز الضهر نفرشه وتلمه تاني يوم الصبح، يتتو عشره خمستاشر يوم ما يجربوش حاجه»^(١).



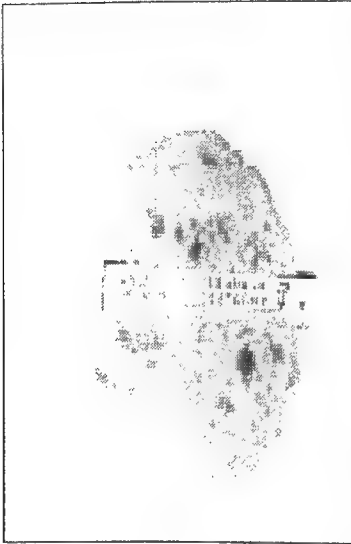
صورة رقم (٦٦)

رغيف من «العيش البطاطي» يصل قطره إلى حوالي ٢٢ سم وسمكه إلى حوالي ٨ سم، ثم تظهر بعض الانتفاخات على أجزاء مختلفة من الرغيف مما يضيف عليه قدرا من الهشاشة.

(قرية الرمالى، مركز قويسنا، محافظة المنوفية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة في ٨ / ١٠ /

١٩٩٣]



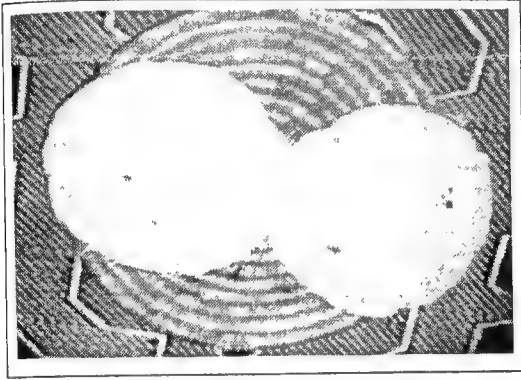
صورة رقم (٦٧)
 رغيف من «العيش البكوم»
 يصل قطره إلى حوالي ٢٢
 سم وسلك قاعدة الرغيف
 إلى حوالي ٠,٦ ص.
 بلاحظ ارتفاع وجه
 الرغيف وانفصاله عن
 قاعدته «قاهب» .
 قرية الرسالي، مركز
 قريسا، محافظة المنوفية
 [قام الباحث بالتقاط
 الصورة في ٨ / ١٠ /
 ١٩٩٣]

٢- «العيش الشرقاوى» بسريه رسم (٩٠) -

لا يختلف «العيش الشرقاوى» من حيث طريقة إعداده وتسويته وكذلك الخامات الداخلة في تكوينه وارتباط كمية القمح المضافة بالطبقة الاجتماعية والقدرات المادية لأصحابه ، مع ما سبق تناوله عن «العيش البطاطى» بالقريتين (١) ، (٢) . كما تتفق مساحة الرغيف وسمكه مع ذلك النوع . (أنظر الصورة رقم ٦٨) .

غير أن أفراد القرية رقم (٤) قد حاولوا الاستفادة من أنواع دقيق القمح التى لديهم، فأنضافوا أنواع دقيق السن إلى الذرة ، ليحل الأول مكان دقيق القمح الخالص. ومن خلال ذلك الخليط أطلقوا على هذا الخبز «العيش السن» وهو لا يختلف عن «العيش الشرقاوى» سوى في ذلك التبديل .

ويبدو أن ظهور «العيش الشرقاوى» بمجتمع البحث منذ ما يزيد على ثلاثين عاماً، قد دعم الاتجاه ناحية التخلي عن أنواع «العيش الصب». والتي كانت تحتل المكانة الأولى بما تتيحه عملية تلدينها إلى تخزينها لفترات زمنية طويلة، ويأتى هذا الإحلال غالباً نتيجة لعدم الحاجة الملحة لتناول وجبات بالحقول نظراً لما أحدثته الميكنة الزراعية من سرعة إتمام المهام الحقلية.



صورة رقم (٦٨)

رغيفان من «العيش الشرقاوى»

(قرية زاوية الناعورة ، مركز الشهداء ، محافظة المنوفية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة فى ١٢ / ٧ / ١٩٩٣]

«الناس كات بتعمل العيش الصب كتير زمان، أصله كان بيتفصص يتمصر ف المناديل ويخونه معاهم الفيط يقوم ما يتكسرش ولا حاجة ، الأكل ف الفيط مبقاش زى زمان قل قوى»^(١).

كما تشير الإخباريات إلى أن بعض أفراد الطبقة العليا يحرسون على وضع رموز تخص وضعهم الطبقي من خلال هذا النوع من الخبز الذى ينتشر بين كافة الطبقات الاجتماعية بالقرية، حيث درجوا على استبدال الماء باللبن أثناء عملية العجن .

«علقتنا كانوا يعجنوا العيش الشرقاوى ده بلبن ، بدل ما يحطوا فيه يحطوا لبن، بيبقى لبن حليب على لبن رايب يقلبوه على بعض ، الكلام ده مش ف كل العجين طشت ولا حاجة اللي يعجنوها باللبن، علقتنا اللي بدعت حكاية اللبن دى لكن بقية البلد كلها بتعجنوا بميه، طلعنا لقينا أمهاتنا بيعملوا كده، فعشينا على كده، فيها ناس تانيه يقولوا ياختى بيعجنوا العيش بلبن، ما عاد إلا العيش راخر اللي يعجنوه بلبن، الناس التانيين غناى برده، لكن ما يهونش عليهم، كل أصحاب البيت ياكلوا منه ، ضيف ، حاجه ، عايزين أكل برده يطلعوا منه، عيش نضيف من اللي بلبن ده»^(٢).

حاولت الدراسة الكشف عن السبب الذى دفع نحو إطلاق اسم «العيش الشرقاوى» على هذا الخبز إلا أن الإخبارية (١/ ٤) لم تستطع توضيح ذلك، فى حين أفادت الإخبارية (ب/ ٤) بأن ذلك يرجع إلى أن هذا الخبز يعود فى أصوله إلى إحدى قرى الشرقية ، فقد جلبه معه أحد أفراد القرية، فاستفسر أهل بيته عن طريقة صنعه فحصلوا على المعلومات التى أدت إلى إعدادهم إياه ، وانتشاره بعد ذلك بين جميع أفراد القرية .

«بيقولوا إن كان فيه واحد من بلدنا واخد جنانين ف الشرقية ، وجاب عيش معاه من هناك، وسألوا إزاي بيتعمل ، وصلوه»^(٣).

يخرج من عجين «العيش الشرقاوى» أو «العيش السن» نوع من الخبز يطلق عليه «العيش الأبور» ، ويقتطع من عجنتهما كبعض الأرغفة اللينة، مثله فى ذلك مثل خبز «البكوم» الذى تتاولناه بالقرية رقم (٢) .

١- الإخبارية رقم (١/ ٤) .

٢- الإخبارية رقم (١/ ٤) .

٣- إخبارية رقم (ب/ ٤) .

«آخر الخبز بعد العيش الشرقاوى أو العيش السن، كمان زمان كانوا يعملوه بعد العيش الدره أو المشروع ، لما يخلصوا خبز ينقولوا اعملوا أبورتين نتغفو بهم ، يبيقى نص بطه ، يعنى تخين شويه»^(١).

٣- «العيش الخلط» أو «العيش البطاطى» أو «السن» بالقرية رقم (٨) :-

يحثل خبز الخلط مكانة رئيسية بين أفراد المجتمع بوصفه الخبز الجاف الذى يعتمد عليه كمخزون يلجئون إليه فى وحيات اليوم .

تتكون خامه هذا النوع من الخبز من خليط بين دقيق القمح والذرة بنسب متفاوتة حسب إمكانات كل أسرة . تتم توسعة رغيف الخلط فوق المطارح الخشبية أو بالاستعانة «بالفريه» ، ليصل قطر الرغيف إلى ما بين ٤٠ : ٥٠ سم ثم يشطر إلى نصفين بواسطة السكين، يطلق على كل شطر «شقه» (أنظر الصور رقم ٤٦، ٤٧، ٤٨، ٤٩، ٥٠) . يفصل تسوية الخبز وعلى الرغم من كون هذه الصور قد التقطت لعملية التسوية بالقريتين رقم (١ ، ١١) إلا أن الطريقة التى تتم بها توسعة هذا النوع من الخبز بهاتين القريتين تتطابق مع الطريقة التى اتبعت لتوسعة هذا النوع من الخبز. وهو ما يوضح أن أنواع خبز شمال الدلتا قد انتشرت بشكل واسع بين أفراد قرى الوسط والجنوب حيث سبق أن تناولنا أنواع الخبز البطاطى بالقرية رقم (١ ، ٢) والشرقاوى بالقرية رقم (٤) ، مع اختلاف الحرص على لزوم الانفصال التام لوجه الرغيف عن قاعدته «يقب» ، حيث لم نلاحظ ذلك الحرص الذى يصل إلى حد فشل المهمة إذا لم يتحقق هذا الانفصال بشكل كامل عند أفراد القرى الشمالية ، لم نلاحظه عند أفراد وسط أو جنوب الدلتا وربما يعود ذلك إلى تصديهم - فيما سبق- على أنواع خبز الذرة المخلوطة بالحبلة والتي لم يكن يتيح لها تكوينها هذا الانتفاخ . الأمر الذى دفع بأفراد تلك القرية والقرى الجنوبية إلى عدم الالتزام بنفس الضوابط التى تحكم رغيف الشمال. وقد أفادت إخباريات هذه القرية بأن نسبة ونوع الدقيق الذى يخلط بدقيق الذرة فى هذا النوع من الخبز دفعت نحو اختيار أسماء للخبز المنتج تشير إلى هذا التكوين ، على الرغم من اتفاق طريقة الإعداد والتسوية ومساحة الرغيف والشكل الذى يكون عليه. فيطلق عليه «العيش البطاطى» فى حالة غلبة نسبة القمح على الذرة (٢ : ١) ، كما يطلق عليه «العيش السن» فى حالة استبدال دقيق القمح الخالص بأنواع السن التى تخرج من نضله .

١- إخبارية رقم (ب/ ٤) .

أما «العيش الخلط» فكما تشير الإخبارية بأن نسبة القمح التي تضاف إلى الذرة- كمكون أساسي له - هي عبارة عن خليط بين درجات نعومة هذا الدقيق بون الردة، وقد يكون هذا التكوين لدقيق القمح هو الدافع نحو تسميته «بالعيش الخلط» .

جدول رقم (٩)

خبز رئيسي مخلوط (بالقمح والذرة) غير منتفخ ، ويتم توسعته بواسطة اليد التبطيطه

البيان	اسم الخبز	خاماته	مكانته	طريقة التوسعة	شكله ودرجة ليونته	درجة انتفاخه	قطره	سمكه	وجوده
القرية رقم (١)	البطاطى	قمح + ذرة	رئيسية	برأسطة اليد	دائرى جاف	تنتفخ بعض أجزاء	حوالى ٣٢ سم	حوالى ٨ سم	موجود
القرية رقم (٢)	البطاطى	قمح + ذرة	نفسه	برأسطة اليد	دائرى جاف	تنتفخ بعض أجزاء	حوالى ٣٢ سم	حوالى ٨ سم	موجود
القرية رقم (٤)	الشرقاوى	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	موجود
القرية رقم (٨)	الخلط أو «السن» أو البطاطى	نفسه	نفسه	نفسه	دائرى يمكن شطره جاف	نفسه	نفسه	نفسه	موجود

يتضح من خلال الجدول السابق ما يلى :-

- ١- اتفاق خامات صنع هذا النوع من الأرغفة ، وطريقة توسعته بواسطة اليد، وشكله ودرجة ليونته، ودرجة انتفاخه ، وقطر الرغيف وسمكه ، ومكانته الرئيسية، واستمرار وجوده بين أفراد المجتمعات الأربع (١ ، ٢ ، ٤ ، ٨) .

٢- يختلف الاسم الذي يكنى به هذا الخبز بين هذه القرى على الرغم من الاتفاق الذي سبق ذكره .

٣- على الرغم من تشابه طريقة توسعة الرغيف بين القرى الأربع ، إلا أن أفراد القريتين (١، ٢) يلجأون إلى «الطبالى» لتوسعة الرغيف فوقها ، نظراً لاعتيادهم الاستعانة «بالمطارح» المصنوعة من شرائح الجريد، والتي لا يمكن الاعتماد عليها في هذا الأمر، غير أن أفراد القريتين (٤ ، ٨) أمكن لهم اللجوء إلى مطارحهم الخشبية لتوسعة الرغيف فوقها فضلاً عن إمكان الاستعانة «بالطبالى» .

٤- يرجع التشابه الكبير بين أنواع الخبز بالقريتين (١ ، ٢)، والذي يصل إلى حد التطابق، إلى التصاق القريتين، الأمر الذي أدى إلى تبادل المصالح والزيجات بين أفرادهما ، وهو ما دفع نحو تبادل الخبرات فيما يخص أنواع الخبز والعادات المتبعة في إعدادها . ويأتى سبق القرية رقم (٢) في التحول عن أنواع الخبز المخلوطة بالطحينة «المحرحة» و«العيش أبوميه» إلى الخبز البطاطى والعيش البكوم. نتيجة لتعداد أفرادها الذين يتفوقون به عن القرية رقم (١) . (يبلغ تعداد قرية الرمالى ٨٦١٠ نسمة ، فى حين يبلغ عدد سكان قرية كفر الاكرم ٣٩٥٧ نسمة)^(١) . فضلاً عن أن نسبة الطبقة الدنيا بالقرية رقم (٢) تزيد على نصف عدد السكان ، وهو ما دفع ببعض هؤلاء الأفراد نحو الانتقال بالمدن والقرى البعيدة والقريبة للبحث عن سبل الرزق والعيش، وأدى ذلك إلى تزاوج البعض منهم من تلك القرى، وحرصت زوجاتهم على نقل ما اعتادت عليه من خيرات ومهارات إعداد وتسوية أنواع الخبز الجديدة إلى أفراد القرية رقم (٢) . كما ساعد لجوء أفراد القرية رقم (١) إلى العمالة الزراعية والخدمية ، وكذلك زواج بعض أفرادها من القرية رقم (٢) إلى نقل الأنواع الجديدة من الخبز فى مرحلة تالية .

١- الجهاز المركزى للتعبئة العامة والإحصاء ، التعداد العام ١٩٨٦، النتائج النهائية لسكان الحضر

والريف ، محافظة المنوفية، ص ٦ .

ثالثاً : أنواع خبز البدو المتريف

انفردت القرية رقم (٣) بإنتاج أنواع من خبز الوجبة الواحدة، أو الوجبتين على أكثر تقدير. تلك الأنواع التي كانت تتفق مع طريقة حياتهم كبير رحل قبل استقرارهم بقرية البحث. ويأتى الحفاظ عليها حرصاً على العادات والتقاليد القديمة، فى كثير من أمور حياتهم كمحاولة لخلق قدر من التمايز بينهم وبين القرى الريفية المحيطة . ودعم هذا التمسك وجود أفراد تلك القبائل ذات الأصول البدوية فى حيز عمرانى واحد تضمه قرية البحث ، الأمر الذى ساهم فى عدم الاختلاط السكنى المباشر مع الفلاحين، بما يحملون من ثقافة مغايرة . وليس معنى هذا عدم التأثير بتلك الثقافة ، إلا أن ذلك التأثير كان فى حدود ضيقة ، لاتصل إلى درجة الهدف والاحلال، بقدر ما تصل إلى محاولات التجريب . وهو ما ينطبق على موضوع هذا البحث ، حيث اشارت المعلومات الميدانية إلى محافظة أفراد هذا المجتمع على أنواع «خبز الميفه» و«خبز الصاجه» و«القرصه» . إلا أن هناك محاولات لتقليد خبز الفلاحين فى القرى المجاورة، تلك المحاولات والتجارب التى تتجذع فى بعض الأحيان وتفشل فى كثير من الأحيان . وقد تكون تلك التجارب مؤشراً نحو استيعاب ثقافة الفلاحين بعد الاختلاط الاجبارى الذى بدأت تظهر ملامحه من خلال تعليم الإناث بالقرى والمدن المجاورة، وهو ما أدى إلى اختلاطهن باقرانهن من قرى الفلاحين المجاورة .

«منعرفش لسه نخبز عيش الفلاحين ، يعنى على رأى اللى بييجول خبيزنا لسه على جده لسه، بس عنديا الست مرات فراج أبنى بتعرف تعمل عيش الفلاحين ع المطرحة ، ويتجرص وكله، هي أصلا من العرب بس اتعلمت واختلطت بالبنات ف المدرسة ، وبنات الجيل الجديد بيتعلموا الحاجات الجديدة ، ما هو أصلا العرب دول ما يجعشوش ع القرن خالص، أساساً ، اصله ييبقى إيه عيشه ناشف ، واحنا خدنا ع العيش الطرى»^(١).

وفىما يلى نعرض تفصيلاً لأنواع الخبز المنتشرة بالقرية :-

١- خبز الميفه :-

يرتبط اسم هذا الخبز بالموقد الذى يسوى به «الميفه» (وقد تم تناولها بالتفصيل فى فصل القرن) .

يحتل «خبز الميفه» مكانة رئيسية بين أفراد مجتمع الدراسة. إذ يمكن إعداده بأى من أنواع الدقيق التى تتوفر لديهم ، فقد أشار إخباريو القرية بصلاحيه «الميفه» لتسوية خبز يصنع من القمح الخالص ، أو من خليط بين الذرة والقمح ، أو من دقيق الذرة . ومن خلال تلك الصلاحيه استمد خبز «الميفه» وجوده على مدار العام وفى وجبات كل يوم . وعلى وجه الخصوص وجبة الغذاء الرئيسيه بقرية البحث ، إذ يمكن الاستعانة بخبز الأفران (خبز السوق) فى وجبة الافطار ، تبعاً لإمكانات كل أسرة وقدرتها على شرائه .

«خبز الميفه غله يمشى ، مخلوط بيمشى ، ودره بيمشى ، الميفه بالذات ، دره خالص بيمشى، بنسخن ليه شوية الميه ونعجنه على الجاسى كده(*)» ، جدر ما عندناش غله خالص ، مانكولش ، الفجرا أكثر خبيزهم م العيش الدره، يعنى من فين يجيب كيس النجيج أبوستين جنبه كل شهر، بيعمل على الميفه خبز دره وخالص»^(١).

يبلغ قطر رغيف «الميفه» حوالى ٢٠ سم ، ويصل سمكه إلى حوالى ٢,٥ مم . ويلاحظ فى الصورة رقم (٦٩) عدم انفصال وجه الرغيف عن قاعدته . ويصنع منه ما بين خمسة إلى خمسة عشر رغيف فى كل وجبة حسب تعداد أفراد الأسرة.

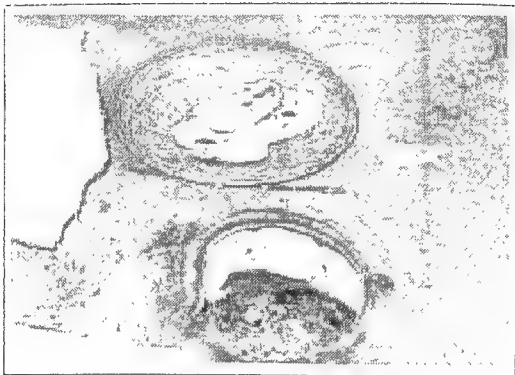
وعلى الرغم مما ورد فى حديث الإخباريه عن صلاحية «الميفه» لتسوية أنواع من الخبز يدخل فى تكوينها أنواع الدقيق المختلفة، إلا أن الاعتماد عليها يعود فى الأساس لقدرتها على تسوية نوع من الخبز لايدخل فى تكوينه سوى دقيق الذرة الأقل سعراً ، والذى كان يتوفر بكميات كبيرة عند كثير من أفراد هذا المجتمع، نظرا لقيامهم بنقل محصول الذرة من الحقول إلى البيوت بواسطة «الجمال» عند المزارعين بالقرى المجاورة فى مقابل بعض الكميات منه والتي تقدر بعدد الأحمال التى يتم نقلها .

«أغلب الأكل من عيش الميفه، ما هو بيبقى أحلى ، وكمان الدره أرخص، وكان زمان متوفر عندنا، كنا بناخذه من الفلاحين فى البلاد اللى حوالينا، ما احنا كنا بننقل لهم الدره ع الجمال. فالدره لو اتعمل رغيف رجيج يفلج، ما فيش مادة تمسكو ، يقومو يخبزوه ع الميفه يطلع رغيف مناسب، شكله مش بطل جدام الناس. لازم يتخونه شويه عشان يلزق ف الميفه»^(٢).

* على الجاسى : أى بدرجة ليونه منخفضه.

١- إخبارية رقم (٣ / ١) .

٢- إخبارى رقم (٣ / ب) .



صورة رقم (٦٩)

سعة أرغفة من خبز الميفة، ثلاث منهم يلتصقون بالجدار الداخلي للميفة في مرحلة التسوية، وثلاث منهم تم تسويتهم ويظهر شكل الرغيف بعد تسويته..

(قرية منشأة أبو نكرى ، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة في ٢ / ١٢ / ١٩٩٢]

٢- خبز الصاجه :-

تأتى أيضا تسمية هذا النوع من الخبز ارتباطا بالموقد الذى يسوى فوقه «الصاجه» . يحتل خبز الصاجه مكانة تالية لخبز الميفة ، حيث يلجأون إلى إعداده فى مناسبات بعينها، نظرا لأن الطريقة التى يتم تسويتها به تتطلب أن تتكون خامته من دقيق القمح الخالص، وهو ما لا يتوفر بشكل دائم عند أفراد هذا المجتمع .

«مانجدرش نخبز العيش النره على الصاجه ، العيش يشيط ماهو لازم بيجى رجيج جرى عشان الصاجه بتيجي سفته ويتسوى العيش من ناحيه واحده.

نجوم بجى تعمل خبز على الصاجه ف المناسبات ماهو يبيجى جمع، ف الفرح
والمواسم أى مناسبه ، عشان احنا بنعمل لحمه كثير ف الرغيف الصاج يبيجى
طرى ويتلف فيه منابات اللحم^(١).

يبلغ قطر رغيف الصاجه حوالى ٢٨ سم ، وسمكه حوالى ٦ .٠ مم، ويتم تسويته فوق
الصاجه - الرغيف تلو الرغيف - وتهتم من تتولى عملية التسوية بتقليب الرغيف بحيث
لايستقر أحد وجهيه على الصاجه أكثر من دقيقة واحدة، حتى تتم التسوية الكاملة.

وكان هذا النوع من الخبز هو الأكثر ملاءمة لتلك الفترات التى كان ينتقل فيها بعض أفراد
هذه القرية إلى القرى المجاورة ، لنقل محاصيلهم الزراعية وكانت الفترة تصل إلى حدود
الشهر الكامل ، مما دفع نحو الاستعانة بالصاجه لتسوية الخبز فى تلك الفترات القصيرة
والموسمية ، إذ تتميز بخفة وزنها وسهولة الانتقال بها ، دون أية أضرار قد تلحق بها ، كما يمكن
أن يحدث لبناء الحيفه .

٣- الجرصه :-

لاتحتل «القرصة» أو «الجرصة» - كما ينطقها أفراد القرية- مكانة تذكر كنوع من الخبز
الذين يحرصون على تسويته ، وقد يرجع الحرص على إعدادها فى فترات متباعدة ، قد تصل
إلى الشهور أو السنة ، كنوع من محاولات استرجاع الماضى البعيد والحفاظ على الهوية.
وعلى الرغم من إدراك أفراد المجتمع بأن هذا النوع من الخبز كان يتفق مع حالة عدم
الاستقرار والانتقال، بحثا عن أماكن المراعى إلا أن محاولاتهم المستمرة للحفاظ على الأصول
والتكيد على الهوية البدوية ، تدفع ببعض الأفراد نحو إعدادها .

«الفكرة إن الناس اللي كات بتسافر وتنتقل من مكان لمكان عشان يعنى يرعو،
مبيكونش عندهم أوعيه كافيه، معندهمش صاجه معندهمش ميفه ، فبيكون
معاهم قربه فيها شوية ميه، ومعاهم الزواده ، الزواده دى عبارة عن دقيق ،
فبياخذوا النقيق ده يعجنوه ف حاجه صغيرة ويعملو القرصه دى على أساس
أنها بتكفى زاد اتنين أو ثلاثة مسافرين مش مستقرين ف مكان»^(٢).

يشير الإخبارى رقم (ب/ ٣) إلى أنه وأهل بيته يحرصون بين الحين والحين على إعداد هذه
القرصة . كما يصف الطريقة التى تتم بها التسوية فوق الرمال فيقول :

١- إخبارى رقم (ب/ ٣) .

٢- إخبارى رقم (ج/ ٣) .

«أه احنا لسه بنعملها بس مش كثير، ساعات تمر سنه منعملهاش. نجيب شوية كوالح، ونولع فيها ع الرمل ده، بحيث نوثج ف إن الرمل ده مكانه نضيف، مجاش عليه مية غسل أو حاجه، وبتيجى مولعين فوجه، ماشى، تيجى الست عاجنه العجين، وبعد ما تعجن العجين تعمله كده قرصه وبتيجى تخينه، بتبجى جمع صافى، الولة لما تشتغل يتخلّى الرمل الأبيض أحمر، بيبقى ينغش كده م الحرارة، تيجى شايله الجمر على جنب كده وحاطه الجرصه عليها كده، وبتيجى إيه ناشره عليه شوية كوالح صافيه، مافيش لادخانه ولا حاجه فيها، بتبجى نشرها ع الجرصه مع التجليب، بحيث أن الجرصه ما تخرجش اللى هى، لغاية ما تشتف شويه، لما تشتف شويه، تيجى شيلاه، وجايبه من الملا دى اللى هى ف الأرضيه اللى هى فيها نسبة الحرارة شديدة، تيجى حطاها ع الجُرصه، وبتبجى حطه الجمر فرج الملا بحيث إن الجمر ما يجيش ع العجين يخرجه، وتسبب الجرصه بتاع ثلث ساعه، ويعدين تشيل الجمر عنه وبتبجى جلبها ع الناحيه الثانيه، وبتبجى رده على الملا والجمر، وبعد ربع ساعه تشيل الجمر عنه ومتفضاه، لو بذك تلاجى رمله واحده لازجه ف الجرصه لايمكن، بيبجى السمك، بتاعها تخزين شويه، يعنى ما تأخذنيش بتبجى عاجنه حتة العجين اللى تكفى الأسره بحالها تعملها جرصه»^(١).

كما يشير الإخبارى رقم (ج/ ٣) إلى أن بعض أفراد المجتمع يحرصون فى بعض الأحيان على حشو القرصة ببعض الدهن والتوابل والبصل وتكون فى هذه الحالة بمثابة الخبز الذى يحمل غموسه بداخله.

«فيه ناس بتحشى الجرصه دهن من دهن الكلاوى، بيبكون دهن نضيف ميه، وبتبجى متخرط بالسكينه، ونحط بهارات كمون وقلقل أسود وشوية بصل مفرومة، وبتيجى الست عامله جرصتين واحده منهم أوسع شوية من الثانيه، تيجى حطه الحشو ده على الجرصه الواسعة ويعدين تغطيه بالجرصه الثانيه، وبتبجى بقى مبروزه الجرصه التحتانية على الجرصه اللى فوق، عشان الرمل ما يدخلش على الحشو اللى جوه»^(٢).

أما عن مدى انتشار خبز الفلاحين بالقرى المجاورة بهذه القرية، فيرجعه الإخبارى رقم (ب/ ٣) إلى أنه نوع من التحلل من الأصول والتقاليد التى يجب الحفاظ عليها،

١- إخبارى رقم (ب/ ٣).

٢- إخبارى رقم (ج/ ٣).

ويرى أن بعض الأفراد الذين سمحوا بتزويج بناتهم وأبنائهم من الفلاحين على غير ما يجب أن يكون ، حيث يعد هذا عيباً في حق التقاليد التي لم تكن تسمح سوى بالزواج من الأقارب من أولاد وينات العم والأخوال، يرى في ذلك الاختلاط سبباً مباشراً في التفريط في بعض عادات الحياة البدوية حيث نقلت الزوجات الفلاحات الطرق التي اعتادت في تسوية الخبز فضلاً عن عدم تمكنها من تسوية الخبز بواسطة الميفه أو الصاجة .

«عندنا الجماعة الصايرة هم اللى بيستخدموا الفرن أكثر رغم أنهم عرب، بس بيجوزوا م الفلاحين ، فالست تيجي من هناك حافضة العيش بتاع الفرن، عندنا في العلوية بسيط، نادر العدل عندنا اللى محافظ ع التجاليد الجديمه وماشى بوعري ياخذ بنت عمه بنت خاله حاجه زى كده»^(١).

جدول رقم (١٠)

أنواع خبز البدو المتريف

البيان القرية	اسم الخبز	خاماته	مكانته	طريقة التوسعة	شكلة ودرجة ليونته	درجة انتفاخه	قطره	سمكه	وجوده
القرية رقم (٣)	خبز الميفه	ذرة يمكن خطفه بالقمح بدون خميره	رئيسية	بواسطة اليد	دائري لين	غير متنفخ	حوالي ٢٠ سم	٢٠ سم	موجود
	خبز الصاجة	قمح خالص بدون خميره	مساعدة ومناسبات	بواسطة اليد	دائري لين	غير متنفخ	حوالي ٢٨ سم	١٠ سم	موجود
	الجرحه	قمح والترحال	أثناء السفر	بواسطة اليد يسوى على الجمر	دائري لين	غير متنفخ	حوالي ٤٠ سم	حوالي ٧ سم	نادر

ويشير الإخبارى إلى أن أنواع الخبز، التى جلبت من قرى الفلاحين المجاورة هى «العيش المشطوح» وهو نفس «العيش المرحرح» الذى سبق تناوله بالقريتين (١ ، ٢) وكذلك «العيش البطاطى».

يتضح من خلال ما سبق ما يلى :-

١- تمسك أفراد القرية رقم (٢) بالعادات والتقاليد المتعلقة بإعداد الخبز وتسويته كأحد العناصر الثقافية التى تؤكد على أصولهم البدوية ، والتى يحرصون على التأكيد عليها حفاظاً على هويتهم حتى لاتنوب فى ثقافة الفلاحين بالقرى المحيطة. وقد تدعم هذا الحرص بوجودهم فى كيان عمرانى شبه مستقل تضمه قرية واحدة، وبالنشاط الاقتصادى لأغلب السكان ، الذى لايبعد كثيراً عن الأنشطة الاقتصادية التى تزاولها جماعات البدو الرحل .

٢- يأتى تحلل الأفراد من مفردات الثقافة الأم- غالباً- من خلال بعض أسر القبائل الفقيرة والتى لاترى فى القميم ما يدعى إلى التمسك، بل ربما يكون فى الجديد والتجديد مبحثاً من مكانة مختلفة .

* * *

رابعاً : أنواع خبز يستعان بالماكينة لفرد رغيف العجين

سبق للدراسة أن اهتمت - بالفصل الخاص بتسوية الخبز- بالعوامل التى دفعت أفراد القرية رقم (٧) نحو اللجوء إلى الماكينة لفرد رغيف العجين الخاص بخبزهم الرئيسى. ليصبح هذا النوع من الخبز أكثر الأنواع انتشاراً بين جميع أفراد القرية على اختلاف انتماءاتهم الطبقية. كذلك فقد تم تناول الأسباب التى جعلت من خبز الماكينة بالقرية رقم (٨) خبزاً ثانوياً لايحتل مكانة رئيسية بين جميع أفراد المجتمع ، وينحصر وجوده بين بعض الأسر.

أفاد إخباريو القرية رقم (٧) بعدم معرفتهم لآلية أنواع من الخبز تخالف الأنواع التى لايزالوا يحرصون على تسويتها حتى الآن. إلا أنهم قد أشاروا إلى أن التغير الذى طرأ على رغيف خبزهم الرئيسى ينحصر فى الطريقة التى تتم بها توسعة الرغيف ، وهو ما غير فى شكل الرغيف المنتج. وكانت النساء تلجأن إلى توسعة الرغيف بواسطة اليد على المطرحة الخشبية قبل ظهور ماكينة فرد الرغيف التى سبق تناولها حيث أدت الاستعانة بها إلى انتصاف الرغيف إلى نصفين «شقتين».

«طول عمرنا ما نعرفش غير العيش اللي هو زى عيش الماكينة ده، رقيق كده، بس كنا قبل الماكينة نبططه ع المطرحة ونزرقه»(*) فى القرن يطلع حتة واحدة ، دلوقت طلع بداله عيش الماكينة، الماكينة بقت تعمله شقق»^(١).

كذلك فإن أنواع خبز هذه القرية تخلو تماماً من مسحوق الحلبة، كمكون من مكونات الخبز، بسبب تضائل نسبة دقيق الذرة فى أنواع الخبز التى اعتادوا عليها. الأمر الذى بات معه عدم أهمية إضافة الحلبة التى تعمل على تماسك الرغيف الذى تقلب عليه نسبة الذرة.

«الحلبة معندناش خالص، محدش هنا بيحطها ع العيش أبداً، بنسمع إن فيه بلاد ف الشرقية والمنوفية همه اللي بيحطوها الحلبه ع العيش»^(٢).

ويرجع السبب فى عدم لجوء أفراد هذا المجتمع إلى دقيق الذرة الشامية كأحد المكونات الرئيسية فى أنواع خبزهم إلى أن الأراضى الزراعية التى تتبعهم تنخفض فيها نسبة إنتاجيته. وتفسر «فوزية محمود صادق» الأسباب التى أدت إلى هذا الانخفاض فتقول : «والسبب الرئيسى فى انخفاض مساحة الذرة هنا يرجع إلى العوامل الطبيعية أساساً من حيث قوام التربة وارتفاع ملوحتها فى بعض هذه المراكز .. وعموماً يلاحظ على توزيع المساحات المزروعة بالذرة الشامية بين مناطق الدراسة أن مساحتها تقل تدريجياً إذا تركنا جنوب الدلتا واتجهنا شمالاً أو تركنا وسط الدلتا واتجهنا شرقاً أو غرباً»^(٣).

يُطلق على الخبز الذى يُستعان بالماكنية لفرد رغيفه «عيش المكنه» بين أفراد القريتين (٧)، (٨) . وأضاف أفراد القرية رقم (٧) إلى هذا الاسم اسماً آخر هو «العيش الأبيض» ، ويرجع ذلك لمحاولة التفرقة بينه وبين نوع آخر من الخبز ينتشر كخبز لين بالقرية . وتأتى تلك التفرقة من خلال الشكل الذى يبدو عليه كل منهما حيث أن خبز الماكينة يبدو أكثر بياضاً من الآخر، أما الثانى فمنتشر على وجه الرغيف كثير من البقع الحمراء التى تدعو إلى تسميته «بالعيش الأحمر» أو «الأبور» .

يصل طول نصف هذا الرغيف «الشقة» منه إلى حوالى ٤٢سم ، وعرضها إلى حوالى ١٠سم، كما يصل سمكها إلى حوالى ٦ . ٠ مم. (أنظر الصورة رقم ٧) .

* فزرقه : تلقى به .

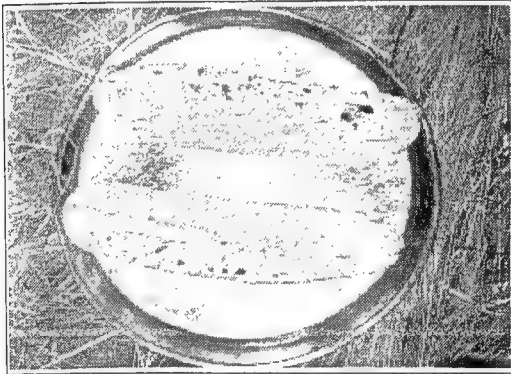
١- إخبارية (١/ ٧) .

٢- إخبارية رقم (ب/ ٧) .

٣- فوزية محمود صادق ، الأقاليم الزراعية فى الدلتا ، رسالة دكتوراه ، مرجع سابق، ص ٢٨٤ .

وفيما يخص مكوناته من الدقيق فكما سبق الإشارة فإن النسبة الغالبة تكون لدقيق القمح، ولا ترتبط تلك النسبة بأي ارتباط بين القدرات المادية أو المكانة الاجتماعية لأهل المنزل، حيث لا يتوفر دقيق الذرة بكميات كبيرة بين جميع أفراد القرية.

«اللى عندها دره وعايظه تحط دقيق دره على دقيق القمح تحط بس مش كتير بقى، اللى لها مزاج تحط دره تحط، اللى زارعه، مش مرتبطه بقى بالفقير ولا بالفنى، فيه فقرا ما بيحطوش دره خالص، لو حطت مثلا تحط صفيحة من بتوع السمعة دى على كيلة قمع ، أو متحطش خالص، عيشنا اللى انت شايفه ده مافيهش دره خالص»^(١).

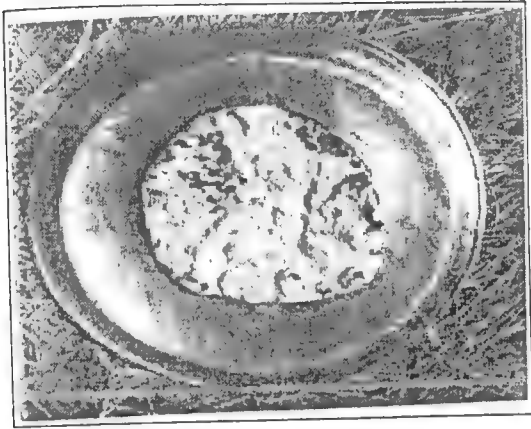


صورة رقم (٧٠)

شقتان من «عيش المكنه» أو «العيش الأبيض».

(عزبة الشيخ يوسف ، التابعة لقرية الربيع، مركز السنبلوين، محافظة النقهلية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة في ٧ / ١ / ١٩٩٤]



صورة رقم (٧١)

رغيف من العيش الأبيض أو العيش الأحمر.

(عزبة الشيخ يوسف ، التابعة لقرية الربع، مركز السنيلوين، محافظة القنيطرة)

[قام الباحث بالتقاط الصورة في ٧ / ١ / ١٩٩٤]

جدول رقم (١١)

خبز يُستعان بالماكنة لفرد رغيف العجين

البيان القرية	اسم الخبز	خاماته	مكانته	طريقة التوسعة	شكله ودرجة ليونته	درجة انتفاخه	قطره	سمكه	وجوده
القرية رقم (٧)	عيش المكنة أو العيش الأبيض	قمح خالص يمكن إضافة الذرة	رئيسية	بواسطة الماكنة	مستطيل جاف	تنتفخ بعض أجزائه	طوله ٢٤ سم عرضه ١٠ سم	٦، ١٠ سم	موجود
القرية رقم (٨)	نفسه	نفسه	بعض الأسر	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	موجود

يتضح من خلال ما سبق ما يلي :-

١- اتساع دائرة الاعتماد على خبز الماكنة بين جميع أفراد القرية رقم (٧)، واحتلاله مكانة رئيسية بينهم ، حيث تسمح حالة الجفاف التي تكون عليها أرغفته لتخزينه لفترات زمنية طويلة تصل في بعض الأحيان إلى حدود الشهر (يحدث هذا في فصل الشتاء، إذ تساعد حالة الجو بفترة تخزين طويلة). ويتجلى من خلال ذلك حرص أفراد هذا المجتمع على التجديد والاعتماد على أدوات العصر في إنجاز الأعباء المنزلية اليومية . وهو ما يشير إلى رغبة الطبقة الاجتماعية الدنيا (راجع الانتماء الطبقي لأفراد القرية بالفصل الخاص بالملامح العامة لمجتمعات الدراسة) في التجديد والتغيير، آملا في الحراك الطبقي.

٢- أدى الاقتراب المكاني للقرية رقم (٨) مع القرية رقم (٧) (يقعان بالقطاع الأوسط للدلتا) إلى تأثر بعض أسر القرية الأولى بالتجديد الذى حرص عليه جميع أفراد القرية الثانية. وهو ما يدعو للإشارة إلى صعود بعض العناصر الفولكلورية من الطبقة الدنيا إلى الوسطى ثم العليا ، ويحدث هذا التأثير أول ما يحدث بالمجتمعات المجاورة ثم يبدأ فى الانتشار بين بقية المجتمعات.

* * *

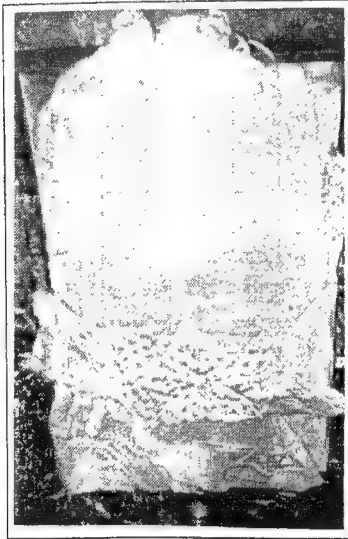
خامسا : خبز «الكماج»

ينتشر خبز «الكماج» انتشاراً واسعاً بين جميع أفراد القرية رقم (١٢) ويحتل مكانة رئيسية بين أنواع الخبز الأخرى، فى حين يقتصر وجوده بالقرية رقم (٨) كنوع من خبز المناسبات .

وقد اقتصر أنواع الخبز بالقرية رقم (١٢) على نوعين رئيسيين هما «الكماج» ، و«العيش الطرى» أو «المهرح» ، وإن كان الأول يتفوق من حيث المكانة التى يحتلها بين أفراد المجتمع عن الثانى، حيث يمكن أن يؤدى نفس الغرض الذى يؤديه «العيش المهرح»، من حيث كونه خبزاً لنا يناسب وجبات المسنين والأطفال ، إذ يمكن استبقاء بعض أرغفة «الكماج» دون تعريضها للهواء لتظل على حالة الليونة التى تكون عليها بعد إخراجها من الفرن . كذلك فإن الفارق بينهما من حيث الشكل أو سمك الرغيف أو الخامات الداخلة فى تكوينهما لا يبعث المتذوقين لكليهما إلى المفاضلة بينهما، نظرا للتشابه الكبير فى التكوين والملمح العامة للرغيفين . ويقتصر الاختلاف بين الاثنين فى الطريقة التى يتم بها توسعة الرغيف .

تتكون خامة الكماج من نقيق القمح الخالص ، ويلجأ أفراد القرية رقم (١٢) إلى شراء النقيق الجاهز دون المرور بعمليات تنقية القمح وطحنه منذ ما يزيد على عشرين عاماً، نظرا لاشتغال نحو ٨٥/٥٠ من عدد السكان فى حرفة الصيد ، الأمر الذى دعم قدرتهم المالية على شراء ما ليس فى حوزتهم ، وأتاح الاختيار بين البدائل التى توفر الجهد والطاقة ، فلم يكن منطقياً أن يكون لجوؤهم إلى القمح فى حالة توفر النقيق بالمحلات المنتشرة داخل القرية نفسها .

ويمر عجينة خبز «الكماج» بعمليات التقريص والتوسعة بواسطة اليد، ثم يتم وضع الأُرغفة فوق بعضها البعض على لوح من الخشب، ليفصل بين كل طبقة وأخرى قطعة من القماش النظيف، ويصل عدد تلك الطبقات من ثلاث إلى أربع طبقات (أنظر الصورة رقم ٧٢).



صورة رقم (٧٢)

وضع أرغفة الكماج قبل إدخالها إلى الفرن وبعد توسعتها بواسطة اليد، يظهر في الصورة الطريقة التي يبدو عليها وضع الأُرغفة حيث توضع في طبقات تعلو كل منها الأخرى ويفصل بينها قطعة من القماش النظيف. (قرية شط الشيخ درغام، مركز دمياط محافظة دمياط)

[قام الباحث بالنقاط الصورة في ٣ / ٩ / ١٩٩٤]

يتشابه ذلك الوضع لأُرغفة الكماج قبل إدخالها إلى الفرن مع للطريقة التي يتبعها العجانون بأفران السوق. وهو ما يسهم في إنجاز المهمة بشكل سريع، حيث لا تحتاج الخايزة في هذه الحالة إلى معاونة تذكر أثناء تسوية الخبز. ويمكن أن تقوم بمفردها في مراحل متتالية بإنجاز المهمة برمتها.

تشير الإخبارية رقم (١ / ١٢) إلى أهمية مسح وجه كل رغيف ببعض الماء قبل إدخاله إلى الفرن لتحتفظ بذلك على لعان وجه الرغيف مما يؤثر إيجابيا على شكله العام.

«أنا بشيل الكماجه من ع اللوح، واحطه ع المطرجه ، نجيب الميه تبقي في وعايه»^(١) صغيره جنبنا كده، وأبل إيدى على وش الكماجه قبل ما تدخل الفرن، ويعدين ع الفرن على طول ، الميه دى تصمر وش الكماجه ويبقى طالع حلو، لكن اللى من غير بلال بيبقى طالع كده جريان ووحش»^(٢).

وهذا النوع من الخبز هو خبز جاف يصلح للتخزين لفترات طويلة تصل إلى شهر تقريبا ، إلا أن تغيراً قد طرأ على الحرص على التخزين لتلك الفترة الزمنية، حيث أصبح الاتجاه ناحية فترات التخزين القصيرة التي لاتتعدى أسبوعا ، وقد يكون ذلك الاتجاه متأثراً بوجود خبز الأسواق على مدار كل الأيام، مما يدفع إلى إحلاله مكان المخزون في حالة فراغ المنزل منه.

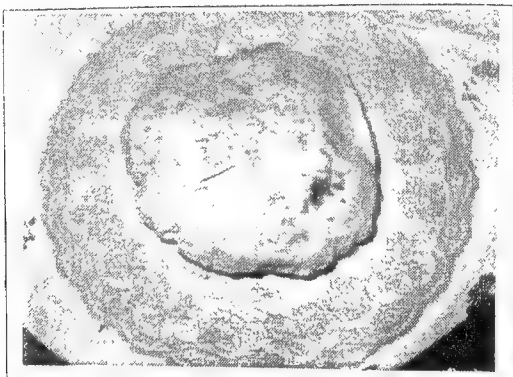
وتشير نفس الإخبارية إلى حرصها على استبقاء بعض أرغفة الكماج بون تعريضها للهواء لتبقى ليئة في حالة وجود أحد المسنين أو المسنات الذين لا يستطيعون الاعتماد على هذا الخبز الجاف في وجباتهم اليومية ..

«الكماج لما يخرج من الفرن نحطه ف القفاصه الجريد، ويعدين نفرطه ف الأوضه على صنيه، على حصيره نضيفه، مفرد كده، وأحد جنب واحد، ويعد ما ينشف نقوم معبينه ف كرتونه ، أو نحطه على شوال ف ركن من الأوضه كده ونغطيه بحاجه نضيفه . لما يكون في البيت واحدة عجوزه ما تقدرش تاكل الكماج ده، نقوم نشيل عشرة خمستاشر رغيف بعد ما يطلعوا م الفرن ونلفهم ف حته خلقه نضيفه يتتو طرى، يبقى زى ما يكون طالع م الفرن ، ناس كثير هنا بيعزنوا الكماج ف غزل من بتاع الصيد»^(٣).

« وعايه : وعاء .

١- إخبارية رقم (١/ ١٢) .

٢- إخبارية رقم (ب/ ١٢) .

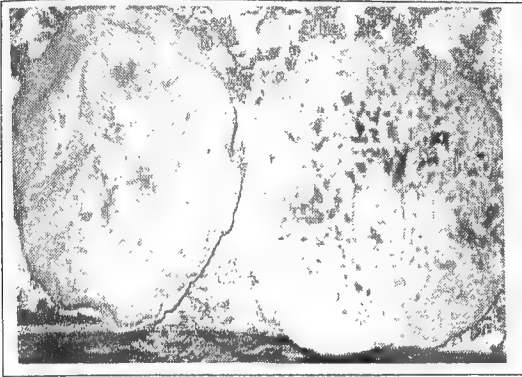


صورة رقم (٧٣)

رغيف من «الكماج»، «كماجه»

(قرية شط الشيخ درغام ، مركز نمياط ، محافظة نمياط)

[قام الباحث بالتقاط الصورة في ٣ / ٩ / ١٩٩٤م]



صورة رقم (٧٤)

رغيفان أمدهما من الكماج والأخر من العيش المرحح على يمين الصورة

رغيف الكماج وطل يسارها رغيف العيش المرحح .

(قرية شط الشيخ درغام ، مركز دمياط ، محافظ دمياط)

[قام الباحث بالتقاط الصورة في ٣ / ٩ / ١٩٩٤]

يصل قطر رغيف الكماج إلى ما بين ٢٠ : ٢٥ سم وارتفاع وجهه عن قاعدته حوالى ٥سم، ويصل سمك القاعدة إلى حوالى ١,٥ مم، ووجه الرغيف إلى حوالى ٠,٨ مم.

جدول رقم (١٢)

خبز رئيسى من دقيق القمح الخالص «الكماج»

البيان القرية	اسم الخبز	خاماته	مكائنه	طريقة التوسعة	شكله ودرجة لبونته	درجة انتفاخه	قطره	سمكه	وجوده
القرية رقم (٨)	الكماج	القمح الخالص	مناسبات	بواسطة اليد أو المطرحه	دائرى جاف ولين	متنفخ	حوالى ٢٠سم	الوجه ٨, مم القاعدة ١,٥ مم	موجود
القرية رقم (١٢)	نفسه	نفسه	رئيسية	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	موجود

يتضح من خلال ما سبق ما يلى :-

١- الانتشار الواسع لخبز «الكماج» والذي تتكون خامته من دقيق القمح الخالص بين جميع أفراد القرية رقم (١٢)، ويأتى هذا الانتشار نتيجة للنشاط الاقتصادى الغالب على أفراد القرية (حرفة الصيد) بما يتبعها من سيولة نقدية تتبع القدرة على شراء دقيق القمح ، فضلا عن الحياة الزراعية المتواضعة ، وعدم إنتاج محصول الذرة بهذه الأراضى^٤.

٢- تتأثر القرية رقم (٨) بأنواع خبز المجتمعات القريبة منها، وتختار البعض منها ، إلا أنها لاتحتل مكانة رئيسية بين أفراد المجتمع ، ولا يمكن لها أن تزعم الخبز الرئيسى الذى يلائم ما تنتجه الأراضى الزراعية من حاصلات (قمح وذرة) .

سادساً : أنواع الخبز المنتفخ «الشقق»

احتل هذا النوع من الخبز مكانة رئيسية بين أفراد القرى (٩، ١٠، ١١) لدرجة لم تدفع إلى اختيار اسم يميزه عن الأنواع القليلة التي كانت تخرج منه أو من عجنته ، ليتضح من خلال ذلك التناول ضالة إعداده ، ومكانتها المتواضعة بالقياس إلى هذا النوع . الأمر الذي لم يدفع إلى محاولة التمييز بينه وبين تلك الأنواع نظراً لوجوده الدائم والمستمر وأنه يمثل المخزون الأساسي لأفراد البيت .

تتكون عجينة «العيش» من خليط من دقيق القمح والذرة بنسب متفاوتة حسب القدرات المادية لأصحاب المنزل ، وكذا مدى حرصهم على تميز خبزهم ، إذ أن ارتفاع نسبة القمح تضيف على شكل الرغبة قدراً من التصن والاستحسان.

«الفقرا يحطوا بره كثير والغنائ يكترو القمح ، پس فيه ناس فقرا تشوف العيش بتاعهم تلاقبه أحسن من بتاع الغنائ، العيش ده بيبقى جوده من الناس ، وعلى حسب شطارة الست وعلى ما هي متعوده ، حلاوة العيش دى مش بالغنى ولا بالفقر ده بالبخل»^(١).

وهذا الخبز يخلو من مسحوق الحلبة كما تخلو منها جميع أنواع الخبز بهذه القرى، أما الطريقة التي يتم بها عجنه فقد عرضنا لها بالتفصيل فى الفصل الخاص بالعجين ، كذلك فإن الطريقة التي تتم بها توسعة الرغيف وشقه إلى نصفين فقد تناولناها بالتفصيل فى الفصل الخاص بتسوية الخبز .

يصل طول «الشقة» الواحدة إلى ما بين ٣٠ : ٤٥ سم، حسب رغبة أهل المنزل فى توسعة الرغيف بالقدر الذى ياملونه ، وتشير الإخباريات إلى أن زيادة اتساع الرغيف يشير كذلك إلى كرم أهل المنزل وقدرهم .

«الفقرا ف البلك هنا، يعملو العيش هو هو بس ما يعملوش الصم الكبيره ده، بيقطعوه صغير حبه، عشان يعد، يبقى عدد كبير يعنى»^(٢).

كما يصل انتفاخ الرغيف إلى القدر الذى يبعد وجه الرغيف عن قاعدته بمسافة تصل إلى حوالى ١٢ سم عند منتصف «الشقة» . أما عن سمك فلقى الرغيف أو «الشقة» فحوالى ٠,٦ مم لكل منهما . (أنظر الصورتين رقم ٧٥ ، ٧٦) .

١- إخبارية رقم (٩/١) .

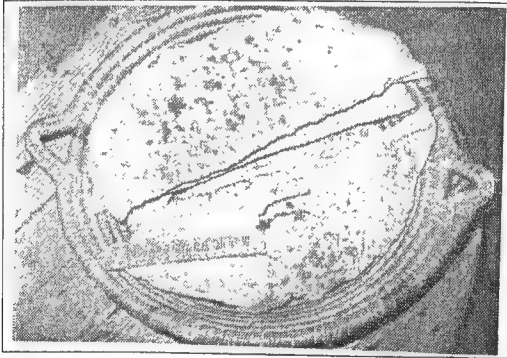
٢- إخبارية رقم (ب/١١) .

وتشير الإخباريات إلى أهمية انتفاخ كل «شقه» ، أما التي لم يتم لها هذا الانتفاخ فلا تصلح لأن تقدم إلى الضيوف أو لأهل الدار أنفسهم ، حيث كان يعد ذلك مؤشراً لتقصير من قمن بالمهمة ، كما سبق الإشارة . ومن خلال ذلك الفهم درج الناس بمجتمع القرية على عدم تسوية تلك الشقوق بالقدر الذي يعمل على جفافها التام، والاعتماد عليها كنوع من الخبز اللين.

«الشقه اللي ما تقبش ، نقوم نجرها على طول من القرن نطلعها بره ونسيبها طرية، نحطها ف حله ولاحاجه ، اللي تقب بقى، نجرها على عتبة القرن شويه كده لحد ما تحصص»^(١).

يطلق أفراد البحث على تلك الشقوق غير مكتملة الانتفاخ «العيش الطرى» أو «الشقق الطرية» للتمييز بينها وبين «العيش».

«نقلا، هاته عيش، طرية، معن. من الشقق الطرية دي»^(٢)



صورة رقم (٧٥)

بعض «شقق» العيش وضعت في إناء من الخوص «طبق خوص» في حالة تليخيمها أثناء الوجبات.

(قرية برج رشيد ، مركز رشيد، محافظة البحيرة)

[قام الباحث بالتقاط الصورة في ٥ / ٩ / ١٩٩٤]

١- إخبارية رقم (ب / ٩) .

٢- إخبارية رقم (ب / ٩) .



صورة رقم (٧٦)

توضح مدى الانتفاخ الذي
تكون عليه «الشقة» بعد
تسويتها.

(قرية برج مفيزل ، مركز
مطوس ، محافظة كفر
الشيخ)

[قام الباحث بالتقاط

الصور في ٦ / ٦ /

١٩٩٤]

جدول رقم (١٣)

خبز منتفخ « الشقق »

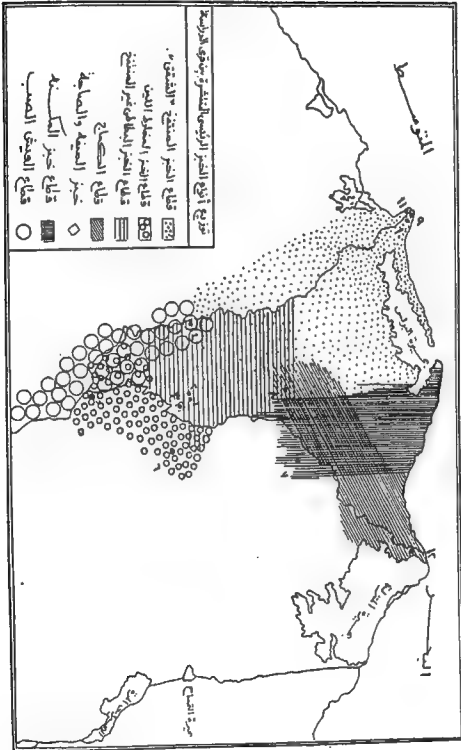
البيان	اسم الخبز	خاماته	مكانته	طريقة التوسعة	شكله ودرجة ليرنته	درجة انتفاخه	قطره	سمكه	وجوده
القرية (٩) رقم	العيش	قمح + ذرة بنسب متفاوتة	رئيسية	براسطة اليد التيطيظ	شقق جاف	منتفخ	من ٤٥:٣٠ سم يقسم إلى نصفين	الرجه ٠,٣ سم القاعدة ٠,٦ سم الانتفاخ من ٧:٥ سم	موجود
القرية (١٠) رقم	العيش	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	موجود
القرية (١١) رقم	العيش	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	نفسه	موجود

يتضح من خلال ما سبق ما يلي :-

١- اتفاق قرى الشمال الغربي للدلتا القري (٩، ١٠، ١١) في نوع الخبز الرئيسي الذي اعتادوا على تسويته حتى وقت إجراء هذا البحث . ويتجلى هذا الاتفاق في الاسم الذي يطلق عليه، والخامات التي تدخل في تكوينه، وطريقة توسعة رغيف العجين، وتقسيم الرغيف إلى نصفين «شقتين» . وأهمية انتفاخ كل «شقه» من شقق الرغيف، بالإضافة إلى الحجم الذي تبدو عليه «الشقق» . ويأتي هذا الاتفاق على الرغم من بعض الاختلاف في النشاط الاقتصادي الذي يزاوله أفراد كل قرية، والتبعية الإدارية لتلك القرى، فضلاً عن وجود مجرى مائي واسع (فرع رشيد) يفصل بين إحدى القرى (القرية رقم ١١) والقريتين الأخرتين (القريتان ٩، ١٠) . (راجع الفصل الخاص بالملامح العامة لمجتمعات الدراسة) . وقد يشير ذلك إلى ملامح ثقافية مشتركة بين القرى الثلاث وما يحيط بهم من قرى، خاصة إذا ما تنبهنا إلى العناصر الثقافية الأخرى المشتركة المتعلقة بإعداد الخبز وتسويته .

٢- يبدو أن حرص القرى الثلاث على عدم اختيار اسم يدل على هذا الخبز أو يصفه، ما يشير إلى قلة أنواع الخبز الذي ينتجها أفراد هذه المجتمعات لدرجة لم تدعو إلى أي تنافس مع هذا الخبز الرئيسي .

خريطة رقم (١٠)



سابعاً : أنواع خبز المناسبات

احتل خبز القمح في جميع قرى الدراسة مكانته كنوع من الخبز المميز الذي يلجأ إليه أفراد المجتمع في مناسبات خاصة (كالعيسين، ومناسبات الزواج، والمواسم)، ليبرز هذا التمييز القدرات المادية المتواضعة لأفراد القرى قبل أن تتدخل عوامل التغير في بعض الانتعاش الاقتصادي منذ مطلع ثمانينات هذا القرن .

وقد ارتبط إنتاج هذا النوع من الخبز بالطبقة العليا، ليلأثم الحاجة المستمرة إلى الخبز اللين، ويتناسب مع إمكانيات أفراد هذه الطبقة من حيث قدرة الحصول على دقيق القمح. وظل العيش القمح هو خبز المناسبات عند المستويات الطبقة الأخرى . إلا أن الدراسة الميدانية كشفت عن تدخل عوامل التغير التي طرأت على القرى المصرية، والتي ساهمت في شيوع الاستعانة بهذا الخبز بين كافة الطبقات، دون التقييد بمناسبات معينة. ومن أهم تلك العوامل الانتعاش الاقتصادي- وخاصة عند أفراد الطبقة الدنيا- منذ مطلع ثمانينات هذا القرن، والذي صاحب ارتفاع أجور العمالة الزراعية، والتحاق المتعلمين منهم بالوظائف الحكومية ، وسفر بعض أفرادهم للعمل بالبلاد العربية النفطية، أدى ذلك إلى توفر النقد لدى أفراد تلك الطبقة، مما دعم قدرتهم الشرائية على تقليد أفراد الطبقة العليا في الحرص على تسوية خبز القمح على مدار العام.

«العيش القمح ده كان بتاع الناس الفئاض يعملوه على طول، أما الناس اللى على قد حالهم والفقرا، كانوا يعملوه ف الأعياد بس، حد ميت، فرح، موسم، الناس دلوقت بقت تعملوا كثير من غير مناسبة»^(١).

اتفق شكل رغيف خبز القمح والطريقة التي يعجن ويسوى بها بين القرى (١ ، ٢ ، ٤ ، ٥ ، ٦ ، ٧ ، ٨) ، في حين تختلف الأسماء التي تطلق عليه كما سيتضح ذلك في الجدول التالي. وقد اختار أفراد القرى (١ ، ٢ ، ٥) اسما له يتفق مع مكون عجنته «العيش القمح» ، في حين أطلق عليه أفراد القرية رقم (٤) اسم «العيش الكبير» . نظراً لكبير حجم رغيف العجين منه، حيث يتفوق هذا الحجم على أنواع الخبز الأخرى بتلك القرية .

«بنقول عليه العيش الكبير، عشان قطعته بتبقى كبيره، بتبقى أكبر من قطعية العيش الشرقاوى أو أى عيش تانى»^(١).

كما أسماه أفراد القرية رقم (٦) «العيش الخاص» نظراً لخصوصية المائدة التى يحتلها هذا الخبز بينهم .

وأطلق عليه أفراد القرية رقم (٧) اسم «العيش التخين» ، وتعود هذه التسمية ، تبعاً للسمك الكبير الذى يكون عليه، بالقياس إلى أنواع الخبز الأخرى التى تعرفها هذه القرية. ويُسمى بالقرية رقم (٨) «العيش الرح» ارتباطاً بالطريقة التى تتم بها توسعة أرغفته ، على خلاف الطرق التى تتبع بالنسبة للأنواع الأخرى بهذه القرية.

تفيد إخباريات هذه القرية أن هذا الخبز يحتاج إلى طريقة خاصة لإعداده للخبز، تتفق مع دقيق القمح الذى يصنع منه (تم رصد طريقة عجنه وتقريضه وتعرضه للهواء قبل تخزينه بالصور الموضحة فى فصول أخرى من هذه الدراسة).

يصل قطر رغيف القمح إلى ما بين ٢٣ : ٢٥ سم - حسب رغبة ربة المنزل والانتماء الطبقي للأسرة ، إذ يزيد الاتساع عند أفراد الطبقة العليا- وسمكه إلى حوالى ٢م، وهو يشب إلى حد كبير أنواع الخبز التى تنتجها أفران السوق «العيش البلدى» حيث يلزم أن ينفصل وجه الرغبة عن قاعدته «يقب» أثناء تسويته بالفرن . وتشير الإخبارية (١/ ١) أنه لضمان نجاح ذلك الانتفاخ بالشكل المأمول يجب ترك أرغفة العجين بعد تقريضها فترة زمنية- حوالى نصف ساعة- لتخمر مرة أخرى بعد التخمر الكلى للعجين. وكما نقول الإخبارية أن الهدف من إعادة التخمر هو الحصول على سمك مناسب لوجه الرغبة وقاعدته .

«نسيبه بعد ما نقطعه ع الطبلية ولا الحاجة اللى احنا مقطعينه عليها لحد ما يرفع ينفش ع الطبلية مسافة ما تحمى الفرن، لما يرفع يقوم يبقى ما يبقاش وشه رقيق لما يستوى»^(٢).

تصف نفس الإخبارية الطريقة التى يتم بها توسعة الرغبة ونقله إلى الفرن فتقول:

«واحدة تاخذ الرغبة العجين على أيديها كده وترحروا شويه وتتاوله ع المطرحة ، اللى بتخبز ترحه شويه برضه ع المطرحة»^(٣).

١- إخبارية رقم (٤ / ١) .

٢- إخبارية رقم (١ / ١) .

٣- إخبارية رقم (١ / ١) .

كما تشير الإخباريات إلى حرص أفراد الطبقة العليا على استمرار وجود «العيش القمح» بالمنزل لفترة زمنية طويلة تتجاوز العشرين يوما، الأمر الذي كان يدفع بهم نحو تجفيفه «تليينه» ليتحمل فترة التخزين، ليكون البديل المناسب لأنواع الخبز الجافة الأخرى (أنظر الصورة رقم ٧٧ والصورة رقم ٧٨) .

«أه فيها ناس كثير بتلذذه هشان يعيش كثير، لما يتخلص الغبيز خالص والعرصه تبرد شويه ، نقوم نرجع العيش تاني العرصه يقوم ينشف بقى ويتلذذ ويبقى حلو، اللي مالموش اسنان ياكل الطرى، واللى يقدر بقى ياكل العيش المقرمش»^(١).

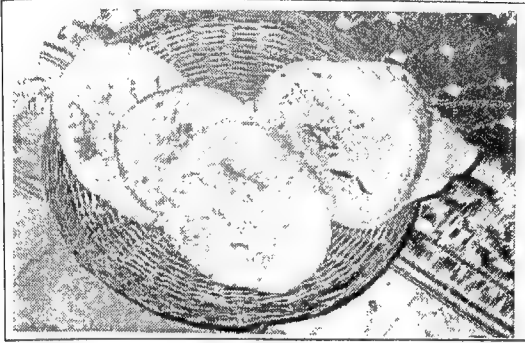


صورة رقم (٧٧)

خبز القمح بعد إخراجه من الفرن ، يتضح فيها طريقة رص الأربعة بالمشنة قبل تقروشها ..

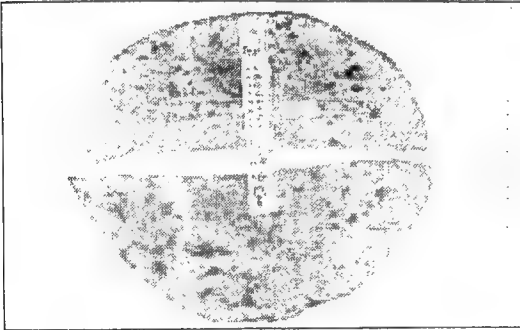
(قرية كثر الاكرم، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة في ٣٠ / ٨ / ١٩٩٤]



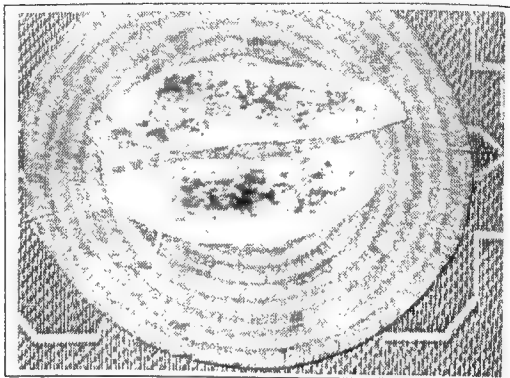
صورة رقم (٧٨)

يظهر على اليسار ثلاثة من أرغفة القمح بعد تدخينها، حتى تتحمل فترة تخزين طويلة. (قرية كفر الاكرم، مركز قويسنا، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة في ٧ / ٩ / ١٩٩٤]



صورة رقم (٧٩)

نصفان «شقتين» من رغيف القمح الذي يصل قطره إلى حوالي ٢٨ سم، وسمكه بعد تدخينه على هذا النحو إلى حوالي ٢ سم. (قرية الرمال، مركز قويسنا، محافظة المنوفية) [قام الباحث بالتقاط الصورة في ٨ / ١٠ / ١٩٩٣]



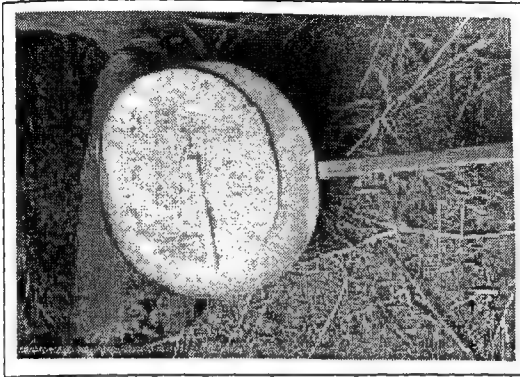
صورة رقم (٨٠)

شقتان من العيش الكبير يصل طول الشقة إلى حوالي ٣٥ سم وعرضها إلى حوالي ١٧ سم،

وسمكها إلى حوالي ٢ سم.

(قرية زاوية الناعورة ، مركز الشهداء، محافظة المنوفية) ؛

[قام الباحث بالتقاط الصورة في ١٦ / ٧ / ١٩٩٣]



صورة رقم (٨١)

رغيف من العيش التخين يبدو في الصورة الرغيف وقد انضم وجهه إلى قاعدته على غير الشكل الذي يكون عليه بعد خروجه من الفرن، وهو الشكل الذي يكون عليه الرغيف بعد تخزينه.

(عزبة الشيخ يوسف، التابعة لقرية الربيع، مركز السنبلوين، محافظة الدقهلية)

[قام الباحث بالتقاط الصورة في ١ / ٧ / ١٩٩٤]

تشير إخباريات القرية رقم (٦) إلى لجوئهن إلى نوع آخر من خبز القمح بالمنااسبات الخاصة والعامة، يطلق عليه «العيش المرحح» أو «العيش الشواطي»، وهذا النوع من الخبز هو بديل «للعيش الخاص» حيث يلجأ بعض أفراد المجتمع إليه في نفس المناسبات التي تنفع إلى تسويته (المواسم والأعياد ومناسبات الزواج). ويأتي تفضيل أحدهما عن الآخر تبعاً لارادة ربة المنزل وقدراتها المهارية في إعداد كل منهما. كذلك إلى تفضيل أهل المنزل لواحد منهما دون الآخر.

«العيش المرحرح يبيجي جمع خالص، ناس يتعمله برده ف المواسم والأعياد واحده والده واحدة متجوزه عايزين يودولها عشا، اللي عايز يعمل خاص يعمل واللي عايز يعمل مرحرح يعمل، كل واحد وطلبه»^(١).

أما عن الطريقة التي يعد بها العيش «المرحرح» أو «الشواطى» للتسوية وطريقة حفظه وإعادة تسخينه فتوضحها الإخبارية رقم (٦ / ١) فى قولها التالى :-

«بنخلى العجينة بتاعته تبجى طرية شويه ، وواحدة جاعدة تجرصه بعد ما يخمر، واللى بتخبز تأخذ منها ع المطرحة وترمى ف الفرن، زى العيش العادى اللي هونصه جمع ونصه دره ، بس لما تيجى ترح توسع الرغيف شويه، يجعد على جد ما يجعد ف البيت يومين تلاته أربعة خمسة يتحط ف المشنة طابور كده وناخد منه ناكل، تانى يوم ولاتالت يوم لما يبرد نحميه شويه على صاجه ع البوتاجاز ، فيه ناس يجولو عليه مرحرح ، وناس يجولو عليه شواطى هنا ف البلد»^(٢).

ولعل تشابه هذا الخبز - من حيث السمك الذى يكون عليه وخامته الرئيسية، واللجوء إليه فى بعض المناسبات الخاصة- مع خبز «الصاجه» عند أفراد القرية رقم (٣) (بدو متريف) قد يشير إلى الأصول العربية البدوية الأولى لأفراد هذه القرية واللى تظهر بعض ملامحها فى قليل من مفردات الحياة اليومية لأفراد القرية رقم (٦) ، على عكس ظهورها فى كثير من مناحي الحياة عند أفراد القرية رقم (٣) الأحدث فى الاستقرار .

كما تفيد الإخبارية رقم (٤ / ١) بلجوء بعض أفراد الطبقة العليا بالقرية إلى تسوية نوع خاص من الخبز يطلقون عليه «العيش الرومى». ويعد ذلك نوعاً من محاولات تمييز بعض أفراد الطبقة العليا عن بقية الطبقات الأخرى، بل على غيرهم من أفراد نفس الطبقة، نظراً لأن خامات صنع هذه الأرزفة لا تتوفر سوى للأثرياء .

«العيش الرومى ده محنش بيعملو ف البلد إلا عيلتنا ويس، ولا فقرا ولاغيرهم، ماحنش ف البلد حاول يقلد العيش ده، لايعرفوا يقللوه ولايمرقوا يعملوه كمان، ولاتكلفه يقدروا عليها»^(٣).

١- إخبارية رقم (٦ / ١) .

٢- إخبارية رقم (٦ / ١) .

٣- إخبارية رقم (٤ / ١) .

تصف الإخبارية الخامات التي تتخل في تكوين العيش الرومى والطريقة التي يعد ويخزن بها فنقول :

«نعجنوه بلين وشوية قشطه ف قلبه، لبن حليب ، ودقيق قمح خالص ، ونقطعوه بسمنه ، ونمنن (نتنظر) عليه حبه بعد التقطيع لغاية ما يرفع، ما نقطعوش إلا لما يخمر . ولا يرفع يتبطط ع اللوح ، وينشال م اللوح ع المطرحة يتحط ف الفرن، وإحنا بنعجنه نحط عليه حبة البركة وسمسم والضميره طبعاً، الواحدة تعوش إيدها سمنه سايحه وتبططوا ع اللوح مش ع الطبلية ما هو مش رقيق قوى زى العيش الشرقاوى، د بيبقى تخين زى العيش القمح بتاع السوق ، ولا ينخبز بقى ويطلع من الفرن يتشقق اربع اربع وتتلدن ، ساعات يحوشوا ثلاث اربع أرغفة يتكلوا طراى كده والباقي يلدونه ، يتلدن بعد الخبز ف الفرن لما تكون حرارته هديت شويه، بعد التلدين يتقرش ، ويعدين يترص ف سبت نضيف ف كرتونه نضيفه، ف حاجه نضيفه كده»^(١).

لم يحرص أفراد القرية رقم (١٢) على إنتاج أى نوع من الخبز بالمناسبات ، نظراً لأن أنواع خبزهم التي يستعملون بها على مدار الأيام «الكماج» و«المرحرح» تتميز بأن خامات صنعها من دقيق القمح الخالص، وهو ما يؤهلها كي تكون ملائمة للمناسبات. ويعود ذلك إلى قدراتهم الشرائية تبعاً للسيولة النقدية التي تحققها حرفة الصيد والاتجار بها كما سبق الإشارة .

كما أفادت إخباريات القرى (٩ ، ١٠ ، ١١) إلى عدم لجوئهم إلى أية أنواع أخرى تخالف «العيش» الذي درجوا على الاستعانة به على مدار الأيام، ويمكن أن تزيد نسبة القمح في مكونه في المناسبات . وفي الجبل التالي عرض لأنواع خبز المناسبات بين القرى التي حافظت على تسوية خبز خاص بها .

١- إخبارية رقم (١/ ٤) .

يتجلى من خلال ما سبق ما يلي :

١- التشابه الواضح بين قرى جنوب الدلتا ووسطها القري (١، ٢، ٤، ٥، ٦، ٨، ٧) فيما يتعلق بخبز المناسبات ، الذى تتكون عجينه من دقيق القمح الخالص ، من حيث شكل الرغيف ودرجة ليونته، ودرجة انتفاخه ، وقطر الرغيف وسمكه، واستمرار وجوده بين أفراد تلك المجتمعات وانتشاره الحالى بين جميع الطبقات الاجتماعية، بكل قرية من هذه القرى بدرجة تسمح له بالوجود بالأيام العادية، ليتخطى بذلك حدود المناسبة . وهو ما قد يشير إلى بداية الانتعاش الاقتصادي بين أفراد المجتمعات القروية منذ مطلع ثمانينات هذا القرن متأثراً بعوامل سبق ذكرها .

٢- يحاول أفراد الطبقة العليا بالقرية رقم (٤) وضع رموز غير لفظية تؤكد على انتمائهم الطبقي ومكاناتهم المادية ليختلفوا بها عن بقية الطبقات ، ويتضح ذلك من خلال تسوية أنواع بعينها من الخبز تحتوى على مكونات خاصة .

٣- حافظ أفراد القرية رقم (٦) على تسوية نوع من خبز القمح «المرحرح» أو «الشواطى» قد يشير إلى أصولهم العربية البدوية القيمة، كما سبق الإشارة إلى ذلك .

٤- تنازل أفراد قرى شمال الدلتا (الشرقى والغربى) عن أية أنواع خاصة ترتبط بالمناسبات وهو ما يشير إلى تخليهم عن تعدد أنواع الخبز على خلاف قرى الوسط والجنوب .

* * *

ثامناً : أنواع خبز الوجبة الواحدة

هى أنواع من الخبز اللين التى يستعان بها لوجبة واحدة. وغالباً ما كانت تظهر الحاجة إليها عند خلو المنزل من الأنواع اللينة من الخبز ، أو خلوها التام من كافة أنواع الخبز، فتبادر ربة المنزل إلى إعداد هذا النوع ، الذى لم يكن يتطلب جهداً كبيراً . ويتسم إعدادها بالسرعة التى تتفق مع الحاجة الملحة إليه. حيث لم يكن من الضروري تخمر عجينة هذا النوع ، فضلاً عن الإعداد القليلة من الأربعة التى تناسب الوجبة الواحدة.

وقد أختار أفراد المجتمعات لهذا النوع من الخبز أسماء مختلفة نعرض لها بالجدول التالى، كما نعرض لخصائص صنع كل نوع ، والطريقة التى يتم بها توسعة الرغيف، وشكله ودرجة ليونته، ودرجة انتفاخه ، وقطر الرغيف وسمكه ، واستمرار وجوده بين أفراد كل قرية من قرى الدراسة بالجدول رقم (١٥) .

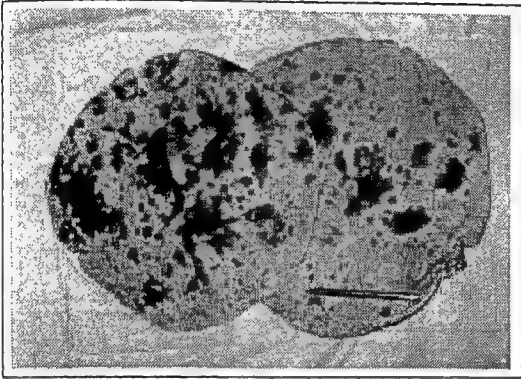
أما عن الخامات الداخلة في تكوين هذه الأنواع فقد كانت ترتبط كل الارتباط بإمكانات أهل المنزل ، حيث يمكن أن تعجن بواسطة الماء ، أو يستبدل الماء باللبن الحليب ، كما يمكن أن يضاف إلى العجين بعض القشدة أو الزبد. وهذا الارتباط لايعني عزوف أفراد الطبقة القادرة (العليا) عن الأنواع المعجونة بالماء ، أو عدم قدرة أفراد الطبقة الدنيا على تدعيم العجين ببعض القشدة أو اللبن أو الزبد، إذ يمكن أن تكون الحالة التي دفعت نحو إعداد هذا الخبز السريع هي الفيصل في الخامات الداخلة في تكوينه ، فيمكن أن يلجأ إليها أفراد الطبقة الدنيا ، كبديل للفطائر التي تقدم لبعض الضيوف الغريباء ، أو كمكافأة لرب المنزل أو بعض أفرادها ، الذين يؤدون أعمالا حقلية شاقة . في حين يلجأ أفراد الطبقة العليا إلى العجين بواسطة الماء في حالة الاحتياج إلى نوع من الخبز اللين الذي يصلح لتناول بعض الوجبات . وتشير هذه المعلومات بانتشار جميع أنواع خبز الوجبة الواحدة بين جميع الطبقات الاجتماعية بقرى الدراسة.

«يبقى المرححة بتاع أكله ولحده، حاجه طويه يعني، كل واحد ومقدرته فيه ناس تعجنها بالميه، وناس بالقشدة واللبن الحليب ، وناس بالسمنة ، وناس تعمل كل الأنواع دي على حسب ما همه عايزين، والمرححة ما تتحطش لها خميرة ولا حليه ولا حاجة ، أكثر الناس تعملها من دقيق القمح ، والقلاب يخلطوها بشوية دره»^(١)،(٥)

تدل المعاشية الميدانية لهذه القرى على انتشار هذا النوع من الخبز ، بشكل متدرج منذ مطلع ثمانينات هذا القرن، تبعاً لبداية الاعتماد على خبز السوق كنوع من الخبز اللين، الذي يمكن الاستعانة به لوجبة واحد.

١- إخبارية رقم (١/١) .

* اتفقت إخباريات القرى الأخرى على المعلومات التي أثلت بها الإخبارية .



صورة رقم (٨٢)

رغيفان من الرقاق

(قرية برج رشيد ، مركز رشيد، محافظة البحيرة)

[قام الباحث بالتقاط الصورة في ٦ / ٦ / ١٩٩٤]

يتضح من خلال الجدول السابق ما يلي :-

١- حرص جميع مجتمعات الدراسة- عدا القرية رقم ١٢- على إنتاج نوع من الخبز الذى يعد بشكل سريع دون تخمر عجينة بسبب ظروف طارئة وعاجلة تدعو إلى تسوية هذا الخبز . ويعود الانتشار الواسع والتشابه الكبير بين أنواعه فى هذه القرى، إلى اعتماد القرية المصرية- قبل تدخل عوامل التغير- على إنتاج حاجتها اليومية الملحة ومن أهمها أنواع الخبز المختلفة، والتي لم يكن لها بديل متاح فى الحالات الطارئة ، إلا تلك الأنواع التي تم عرضها منذ قليل.

٢- تنازل أفراد ست قرى هي (١ ، ٢ ، ٤ ، ٥ ، ٨٠٧) عن تلك الأنواع . نظراً لسهولة الحصول على خبز السوق الجاهز الذى يلبي الحاجة الملحة والطارئة .

٣- احتفاظ القرية رقم (٦) بالعيش «الرحالي» تبعاً للدور الذى لعبه هذا الخبز عند أفراد القرية، حيث أشار إخباريوها، إلى أن اللجوء إليه يقتصر على سقاية كسره ببعض المرق، لينتج عن هذا الخليط نوع من الأكلات يُطلق عليه «التسقية» . وقد يشير هذا الحرص على تسوية هذا الخبز الخاص بأحدى الأكلات، إلى الجنور العربية البدوية لأفراد القرية، حيث لاحظ الباحث حرص أفراد القرية رقم (٣) على هذه الوجبة ويشكل تتفوق به القرىتان عن غيرهما من مجتمعات الدراسة .

٤- حرص أفراد قرى شمال غرب الدلتا (القرى ٩ ، ١٠ ، ١١) على إنتاج هذا الخبز حتى زمن إجراء هذا البحث. وقد يعود ذلك إلى أن أنواع خبز تلك القرى تخلو من الأنواع اللينة لدرجة لم تدفع بهم نحو إنتاج أنواع من خبز المناسبات التي سبق ذكرها . فضلاً عن تراجع أعداد الماشية المدرة للألبان بين المزارعين بهذه القرى، وتبعاً لنوع الحاصلات التي تصلح أراضيهم الزراعية لإنتاجها . ومن هنا كان استقرار واستمرار ذلك النوع اللين، وليكون في نفس الوقت بديل مناسب لأنواع الفطائر المختلفة التي تحرص قرى جنوب الدلتا ووسطها على تسويتها والتي يدخل في مكوناتها نسب مرتفعة من منتجات الألبان ؛ لاتتوفر بنفس القدر عند أفراد القرى الثلاث .

٥- لم تحصل الدراسة على أية معلومات تفيد بحرص أفراد القرية رقم (١٢) على إنتاج أى نوع من الخبز يخص الوجبة الواحدة. وقد يعود ذلك إلى نوع النشاط الاقتصادي القالب على أفراد القرية، والذي لم يتع تربية الماشية المدرة للألبان، وهو ما لم يجعل من

الألبان ومشتقاتها أحد مفردات مخزون البيت في هذه القرية، والتي كانت تعد أحد المكونات الهامة في هذا النوع من الخبز . فضلا عن أن أنواع خبز هذه القرية كانت من دقيق القمح الخالص، والذي كان يعد الخامة الرئيسية لخبز الوجبة الواحدة عند جميع أفراد القرى الأخرى. نضيف إلى ذلك القرب الواضح والاتصال اليومي الدائم بمدينة دمايط التي يتوفر بأسواقها وأفرانها أنواع الخبز الجاهزة التي تلبي الحاجة الطارئة إلى الخبز. عاون كل ذلك في عدم حرص أو معرفة أفراد هذه القرية بأي نوع من الخبز يخص وجبة واحدة لطرويف طارئة .

٦- تطابق الطريقة المتبعة لتوسعة هذا الخبز بين قرى جنوب شرق الدلتا وقرى الوسط من ناحية الشرق القرى (١ ، ٢ ، ٥ ، ٦ ، ٧ ، ٨) طريقة «الرح» في حين تشابهت الطريقة المتبعة بالقرية رقم (٤) (جنوب غرب الدلتا) ، مع الطريقة التي اتبعتها أفراد قرى الشمال الغربي للدلتا (القرى ٩ ، ١٠ ، ١١) . (تقع القرى الأربع على فرع رشيد) . وقد يشير ذلك إلى الدور الذي يلعبه فرع رشيد كمجرى ملاحي في نقل بعض العناصر الثقافية المتعلقة بإعداد الخبز كما سبق الإشارة .

الخاتمة

فيما يلي تعرض الدراسة للنتائج التي توصلت إليها، من خلال الموضوعات التي تناولتها على مدار فصولها الميدانية. وهو ما يحقق الكشف عن الجوانب التي تحيط بمشكلة البحث الرئيسية، وتجيب على تساولاته . وتستعين في ذلك بالمناهج وبعض القضايا النظرية التي عاينت في استخلاص هذه النتائج .

قسمت نتائج الدراسة إلى أربعة محاور : اهتم المحور الأول بأهم النتائج من حيث التمايز والاتفاق الثقافي (المناطق الثقافية) بين قرى البحث ، والتي تتعلق بالعادات والتقاليد المرتبطة بالخبز. أما المحور الثاني فقد تناول نتائج البحث من خلال السياق الثقافي والاجتماعي الذي تنور في فلكه تلك العادات . كما اهتم المحور الثالث بعلامح التغيير والعوامل التي تدفع إليها، فيما يرتبط بموضوع هذا البحث. واختص المحور الرابع برؤية مستقبلية لبعض جوانب العادات والتقاليد المتعلقة بإعداد الخبز وتسويته .

أولاً : التمايز والاتفاق الثقافي (المناطق الثقافية)

يتجلى من خلال استعراض موضوع البحث، وبقراءة متأنية للخرائط المرفقة، أن هناك قدر من التشابه بين بعض قرى البحث فيما يتعلق بالعادات والتقاليد المرتبطة بالخبز. وهو ما تختلف به عن بعض القرى الأخرى، الأمر الذي قد يشير إلى سمات ثقافية خاصة ، ربما تدل على حدود لبعض المناطق الثقافية داخل قطاع الدلتا الجغرافي. وقد يعمل على إيجاد تلك المناطق وتكوينها بعض العوامل الجغرافية والتاريخية، وطبيعة النشاط الاقتصادي للسكان. كذلك فإن هذه الحدود لا تنف عائقاً دون انتشار بعض العادات والمعتقدات والأفكار المرتبطة بالخبز بين قرى البحث. ليكشف ذلك الانتشار في نفس الوقت عن السمات الثقافية المشتركة للمجتمع المصري بشكل عام. وهو الذي يختلف بها عن مجتمعات أخرى مغايرة . وتكشف هذه الدراسة عن العوامل التي تؤثر بشكل مباشر في وضع حدود- غير قاطعة- بين قرى الدلتا على هذا النحو.

١- النشاط الاقتصادي للسكان :

يلعب النشاط الاقتصادي الغالب على أفراد أى مجتمع من المجتمعات دوراً شديداً الوضوح في تحديد الملامح الثقافية الخاصة بهذا المجتمع . الأمر الذي يمكن به التكهّن بإطار ثقافي

واحد لمجتمعات أخرى تتفق من حيث النشاط الاقتصادي لإفرادها مع بعض القرى التي اختارتها الدراسة ، شريطة أن تحيط بها نفس الظروف الأيكولوجية التي تقوم بدورها في وضع ضوابط الاتفاق ، والتمايز عن غيرها من المجتمعات . ومن هذا الواقع تشير الدراسة إلى ما يلي..

أ- تحتفظ قرى الصيادين في أقصى الشمال الشرقي للدلتا بسمات ثقافية خاصة، فيما يتعلق ببعض الممارسات المتعلقة بالخبز، وهو ما تحقق لهذا البحث الكشف عنه من خلال القرية رقم (١٢) والتي تعد عينة ممثلة لتلك القرى، حيث انحصرت تلك القرى في شريط ضيق يحاط بمياه البحر المتوسط من الشمال وبحيرة المنزلة من الشرق ويفرع دمياط من الغرب ، ليمتد هذا الشريط السكاني من مدينة عزبة الهرج في أقصى الشمال وحتى مدينة دمياط ، لتدفع هذه الطبيعة الجغرافية نحو نشاط اقتصادي واحد . هو صيد الأسماك، وكان لهذا النشاط الدور الواضح في وضع ملامح الاتفاق الثقافي بين القرى المشابهة وبين الأفراد الممارسين لهذا النشاط . حيث دفع اصطيادهم للأسماك والاتجار بها إلى اتصالهم بالمدن القريبة لتسويق أسماكهم ، كما أدى إلى توفر السيولة النقدية بشكل يومي، مما دعم الاتجاه ناحية الأسواق الخارجية والداخلية لاقتناء ما يلزم لتخزين الحبوب «الصحارة» الخشبية، وشراء الحبوب ذاتها . وكذلك الطاولات الخشبية التي تختص بنقل أرغفة العجين إلى الأفران. وأدى ذلك أيضا إلى تبادل الخدمات الخاصة بإعداد الخبز وتسويته بشكل نقدي مدفوع . حيث يمكن أن ترسل إحدى سيدات الطبقة العليا بدقيق خبزها إلى من تقوم عنها بكافة مراحل الإعداد والتسوية . نظير مقابل نقدي معلوم. كما ظهرت أفران الشوارع التي تتولى صاحبتها تجهيزه وصيانتها؛ ليدر عليها دخلا مقابل استخدامه من أخريات . كذلك فإن استعانة أفراد هذا المجتمع بخميرة السوق، وكذا خبز الأفران الجاهز أسبق على غيرهم من قرى الدراسة الأخرى. كما دفع النشاط الاقتصادي الغالب على السكان، إلى تخزين الخبز في غزل الشباك.

ب- تتشابه قرى جنوب الدلتا ووسطها في الملامح الثقافية الخاصة بعناصر العادات والتقاليد المتعلقة بالخبز، تبعا لاشتغال أغلب أفراد تلك القرى بأعمال الزراعة التقليدية. وهو ما كان يدفع- قبل ظهور الميكنة الحديثة- نحو أهمية التفاعل والتساند الاجتماعي لأداء المهام الحقلية عن طريق المزاملة، وخاصة بين أفراد الطبقتين الوسطى والدنيا . الأمر الذي أدى إلى انطباع هذا النوع من النشاط على طبيعة العلاقة بين الجارات والصنيقات والقرريات : فيما يرتبط بأعمال الخبز بين أفراد الطبقتين.

كما أن الأعمال الحقلية بما تستتبعه من احتكاك دائم بالأرض الزراعية الطينية قد ساهم في اللجوء إلى أعمال الطين؛ فيما يتعلق ببناء المخازن الطينية بطريقة «الطوف» والاستعانة بالطين تجهيز قاعدة تسوية الخبز. وكذا إعداد «المرصاة» الطينية اللازمة لتخمير أرغفة القمح. فضلا عن صنع مخازن طينية لتخزين دقيق.

كما كان لطبيعة هذا النشاط الاقتصادي القائم على الزراعة التقليدية: الدور الواضح في عدم توفر السيولة النقدية بشكل يومي - قبل التغير الذي طرأ على المجتمعات الريفية - الأمر الذي لم يكن يدفع نحو اللجوء إلى الأسواق الخارجية بفرض اقتناء ما يلزم لأعمال الخبز. وهو ما دعم الاعتماد على الموجود والمتاح لتلبية الحاجات اليومية المنزلية الملحة، وإعادة توظيف الأشياء.

ج- أحيطت القرية رقم (٣) (بدو متريف) بسمات ثقافية ذات ملامح خاصة: فيما يتعلق بالعادات والتقاليد المرتبطة بالخبز. ويأتي ذلك الاختلاف عن قرى محافظة المنوفية المحيطة بها، تبعاً لعدم ميل أفرادها إلى الانخراط في أعمال الزراعة التقليدية. واحتفاظهم ببعض الأنشطة التي تتفق مع أصولهم البدوية، كالرعي وتربية الإبل، كما أن نشأتهم التاريخية بالمنطقة في حيز زمني ما بين مائتين إلى ثلاثمائة عام. ساهم كل ذلك في وضع حدود فاصلة فيما بينهم وبين القرى المحيطة وخاصة ما يتعلق بالعادات والتقاليد المرتبطة بالخبز. ويتضح ذلك من خلال طرق تخزين الحبوب، وأنواع العجن والتسوية، وأنواع الخبز وأشكالها والأسماء التي تطلق عليها. وكذا الطرق المتبعة في تسوية كل نوع وتخزينه (الخبز اللين الخاص بالوجبة الواحدة، دون الحرص على تخزينه لفترات طويلة)، وشكل الأفران «الصاج» و«الميف».

ولعل تلك الحالة الخاصة بالقرية رقم (٢) تنطبق على غيرها من قرى البدو المتريف التي تنتشر بمنطقة الدلتا. شريطة أن تتشابه نفس الظروف من حيث تركز أفراد القرية في حيز عمراني واحد، يبتعد بهم بعض الشيء عن الاختلاط اليومي بأفراد ينتمون إلى ثقافة مغايرة، قد يؤثر في ثقافتهم الأم. وهو ما كشفت عنه الدراسة لبعض أفراد من البدو لايزيد عددهم عن عشر أسر قد اختاروا القرية رقم (٢) للعيش بها. الأمر الذي أدى إلى انصهارهم التام بمجتمع تلك القرية، ولم يعد هناك الكثير مما يميزهم عن أفرادها.

٢- إنتاج المحصولات الزراعية :

لعب الإنتاج الزراعي للمحصولات دوراً مؤثراً في الخيارات الداخلية في تكوين رغيف الخبز بقرى الدراسة المختارة. وهو ما دعم وجود أنواع معينة تختلف عن أنواع خبز القرى الأخرى

الأمر الذى دفع إلى اختلاف شكل الرغيف والطرق المتبعة فى تسويته. كذلك فإن إنتاج الحاصلات الزراعية التجارية ساهم فى الاتصال المبكر لأفراد تلك المجتمعات بمجتمعات حضرية مجاورة. مما دعم استجابتهم للتجديد ولجوبهم إلى الأسواق الخارجية. دون الاعتماد على المتاح والموجود. ويتضح ذلك مما يلى :

أ- أدى ارتفاع نسبة إنتاج الذرة بقرى جنوب الدلتا، وتوسط تلك النسبة بقرى وسطها ، إلى لجوء أفراد تلك القرى إلى أنواع خبز الذرة التى تدعم بمسحوق الطلبة، ليسهم ذلك فى تماسك الرغيف. وكانت تلك الأنواع من الخبز هى الدافع نحو الاستعانة بالأنواع اللازمة لتوسعة الرغيف بواسطة مطارح من الجريد وشرائح الخشب التى تسمح بمرور الردة من خلالها ، حال توسعة الرغيف. وذلك بقرى الجنوب والجنوب الشرقى للدلتا، ويختلف الأمر بالنسبة لقرى شمال الدلتا ، حيث تتضائل نسبة إنتاج الذرة ، الأمر الذى أدى إلى عدم الاستعانة بالطلبة على الإطلاق فى أنواع خبزهم، فى حين لجأ أفراد الجنوب الغربى للدلتا إلى أنواع خبز «الصب» أو البتاو ، التى تعتمد على «المصبة» فى قذف الرغيف إلى الفرن. تلك الأنواع التى تخلط كذلك بمسحوق الطلبة. كما لجأ أفراد قرى شمال الدلتا ووسطها إلى أنواع المطارح الخشبية التى يستعان بها لتوسعة الرغيف بطريقة «التبليط» دون طريقة «الروح» .

ب- دعم إنتاج أراضي قرى شمال الدلتا وبعض قرى وسطها للرز كوجبة يومية رئيسية يدعمها وجود السمك. وخاصة عند أفراد القرى المحيطة بالبحيرات الشمالية والشرقية والغربية، وكذلك البحر المتوسط . دعم ذلك انحياز أفراد تلك القرى إلى السمك والأرز باعتبارهما شريك رئيسى لرغيف الخبز والذى يعد عند أفراد قرى الجنوب ركيزة رئيسية ومؤونة أساسية للحياة على مدار الوجبات اليومية.

ج- أثرت الحاصلات الزراعية التجارية وخاصة إنتاج أنواع التمر المختلفة بقرى شمال الدلتا . ووجود النخيل بتلك القرى أثر ذلك فى انتشار أعمال الخوص والجريد بما ساعد على الاستعانة بها لتفريز حبوب الذرة بين أفراد قرى أقصى الشمال الغربى للدلتا. كما دفع إنتاج القرية رقم (١١) للحاصلات الزراعية التجارية أفرادها نحو الاتصال بمدينة رشيد القريبة .

كما أدى هذا النوع من النشاط التجارى للحاصلات الزراعية التجارية ، بأفراد هذا المجتمع إلى السبق نحو خبز السوق بالقياس إلى قرى جنوب الدلتا ووسطها. نستثنى من ذلك القرية رقم (٥) نظرا لإنتاج أفرادها للحاصلات الزراعية التجارية واقتربهم من مدينتى القاهرة والقناطر الخيرية. وهو ما دعم نفس الاتجاه ناحية خبز السوق.

٣- النشأة والجنور التاريخية:

خلصت الدراسة إلى تأثير الجنور التاريخية لأفراد القرية رقم (٣) (بدو متريف)، في الاحتفاظ بالعادات والتقاليد المرتبطة بإعداد الخبز وتخزينه وشكله ونوعه، وهو ما يتفق وتلك الجنور. كما تبين للدراسة بعض الملامح التي تشير إلى الجنور التاريخية العربية البدوية لقرى الحوف الشرقى الأوسط للدلتا المصرية والتي تمثلها القرية رقم (٦). حيث لا يزال الحرص على أنواع الخبز اللينة كمؤونة يستعان بها في كافة الوجبات. إلا أن اختلاف الظروف التاريخية التي أحاطت بكليهما قد دعمت الانصهار الثقافي شبه الكامل بثقافة الفلاحين التقليدية فيما يتعلق بالقرية رقم (٦). حيث تتراوح سنين تمركزهم في تلك البقعة من الأرض في محيط زمني يزيد على ألف عام (منذ الفتح العربي أو قبله أو بعده بقليل كما أشار إلى ذلك جمال حمدان في كتابه شخصية مصر)، والانصهار البطيء والضئيل بالنسبة لأفراد القرية رقم (٣) حيث النشأة التاريخية التي لم تتجاوز ثلاثمائة عام (حسب المعلومات التي أفاد بها إخباريها) وهو ما قد ينبئ عن انصهار ثقافتهم بثقافة الفلاحين في أزمنة مقبلة.

٤- الظروف المناخية:

تبين لهذه الدراسة تأثير الظروف المناخية على بعض العادات المرتبطة بتخزين الحبوب الداخلة في تكوين الخبز، حيث حرص أفراد قرى أقصى الشمال الغربي للدلتا على تخزين تلك الحبوب، بمخازن مدعمة بقوالب الطوب، دون مخازن الطوف الطيني انصباعاً للأمطار الغزيرة التي تهطل على تلك المنطقة في فصل الشتاء (كما سبق أن أشرنا في فصل تخزين الحبوب اعتماداً على شهادة جمال حمدان في كتابه شخصية مصر).

وعلى الرغم من ذلك الاختلاف بين قرى البحث الذي قد يدعم وضع حدود- غير قاطعة أو فاصلة- لمناطق ثقافية داخل دلتا نيل مصر حيث يمكن أن يتمتع أفراد مجتمعات الصيد وخاصة أولئك الذين يعيشون في الشريط الشمالى الشرقى من الدلتا، ما بين قرية عزبة البرج في أقصى الشمال وحتى مدينة ميمياط، بثقافة تتأسس على النشاط الاقتصادي للأفراد ويدعمها إنتاج القرى المحيطة والقرية لحصول الأرز. كذلك فإن مجتمعات جنوب الدلتا ووسطها. حيث الزراعات التقليدية، والنشأة التاريخية الأقدم، وإنتاج محصول الذرة بشكل مكثف. يمكن أن يدفع ذلك إلى ثقافة متشابهة يختلفون بها عن المناطق الأخرى. نضيف إلى ذلك ثقافة قرى البدو المتريف، وقد يأتى أفراد قرى الشمال الغربى للدلتا ضمن نطاق ثقافى متوحد ومغاير انصباعاً للعوامل السابقة الذكر.

وعلى الرغم من كل ذلك إلا أن الدراسة الميدانية قد كشفت عن انتشار بعض العادات والتقاليد والمعتقدات المرتبطة بالخبز بين جميع أفراد قرى البحث ، ليؤشر ذلك إلى انصياح تلك القرى لثقافة المصريين على وجه العموم على الرغم من تلك الحدود الثقافية التي أشرنا إليها. ويتجلى ذلك التشابه والانتشار فيما يتعلق بالمتنوعات القولية المتعلقة بالعجن ، وكذلك المعتقدات المرتبطة بوجود الملائكة أو لجان بالفرن، والمفاهيم المتعلقة بتأثير القائمة على العجن على سرعة تخرمه . وأيضاً المعتقدات التي ترتبط بإقراض المناخل والغرابيل وهو الصغار بها . كذلك التشابه الكبير في شكل الفرن والأدوات اللازمة لتسوية الرغيف والطريقة التي يسوى بها بالفرن .

وتستطيع الدراسة أن تكشف في هذا الصدد عن قدرة الأقوال والمفاهيم والمعتقدات المرتبطة بالخبز على الانتشار بين جميع أفراد القرى المدروسة بشكل سريع. حيث يتم نقلها بين الأفراد عن طريق الزيجات المتبادلة والأحاديث المتداولة التي يمكن انتقالها بطريقة ميسرة. وهو ما يخالف الانتقال البطئ لطرق إعداد وتسوية الخبز والأدوات اللازمة لذلك حيث تفرض العادة وجودها واستمرارها تبعاً للوثوق في صحتها وملامتها لأفراد كل مجتمع .

ثانياً : السياق الثقافي والاجتماعى :

كما خلصت الدراسة لبعض النتائج التي تتعلق بالسياق الثقافي والاجتماعى الذى تدور فى فلكه العادات والتقاليد المرتبطة بالخبز نجملها فيما يلى :

١- تعد التشبث الاجتماعية داخل المنزل، العامل الأقوى فى التأثير على حرص المتعلمات والعاملات بوظائف حكومية اللاتي انتقلن من الحياة داخل المسكن التقليدى إلى الحياة فى مساكن تماثل مساكن الحضر- فى تمسكهن أو تخليهن عن أنواع الخبز التقليدية .

٢- تحافظ العجائز من السيدات على بعض الأقوال المصاحبة لعملية العجن وتسوية الخبز. وكذا المعتقدات التى تدور حول المناخل والغرابيل ووجود الملائكة أو لجان داخل الفرن، وإمكان إيقاع الضرر على القائمة بعملية الخبز. وتعمل العجائز على إعادة بث تلك الأقوال والمعتقدات إلى أفراد المجتمع وخاصة النساء والبنات، إلا أن التقدير الذى بدأ يطرأ على فكر أفراد المجتمعات- وخاصة الإناث بعد انتشار التعليم بينهن- يساهم بشكل مباشر فى عدم اتساع دائرة التلقى والقبول والانتشار.

٣- يحتفظ أفراد الطبقة العليا برموز خاصة بهم من خلال شكل الرغيف وحجمه والخامات الداخلة في تكوينه ، لترمز تلك الرموز إلى تلك المحاولات التي يهدف من خلالها أفراد تلك الطبقة ، إلى التميز عن أفراد المجتمعات التي ينتمون إليها .

٤- تعد العمليات المرتبطة بإعداد الخبز عمليات نسائية خالصة ، وهي من صميم الأعياء المنزلية التي تلقى على عاتق المرأة بقرى البحث، ويعد تغيير هذا الواقع بمثابة المخالفة ، التي يعاقب عليها الرجل عقابا جماعيا معنوياً، يبتعد به عن مكانة الرجال .

ثالثاً : ملامح التغيير

توصلت الدراسة الميدانية من خلال الواقع الحالي للعادات والتقاليد والمعتقدات المرتبطة بإعداد الخبز وتسويته وتخزينه : إلى أن هناك تأثير واضح لعوامل التغيير التي طرأت على المجتمع المصرى بشكل عام وعلى قرى البحث بشكل خاص على عناصر الثقافة التقليدية المرتبطة بهذا الموضوع . وقد كان للتعليم وخاصة الاتجاه ناحية تعليم الإناث والتحاقهن بالوظائف الحكومية ، وكذلك ظهور الميكنة الحديثة فى طحن الحبوب ونخلها ، وأيضاً الانتشار الواسع للميكنة فى أعمال الحقل، فضلاً عن الاتصال المباشر وغير المباشر بالمجتمعات الأخرى ذات الثقافات المغايرة، وتغيير شكل المسكن، فضلاً عن دعم رغيف الخبز وانتشار أفرانه بين كافة المجتمعات القروية، والمدن القريبة ، ودعم أنواع الدقيق والوجود المستمر لها بالمحال والبقالات المنتشرة فى جميع قرى البحث، ساهم كل ذلك فى التأثير على العناصر التقليدية المتعلقة بالخبز على هذا النحو :

١- أدى تشابه عوامل التغيير السابقة الذكر بين كافة قرى الدراسة وانتشارها السريع بين أفراد تلك القرى : إلى تراجع الفواصل الثقافية المحددة للمناطق الثقافية- التي أشرنا إليها- والتي كان يمكن رصدها بشكل أكثر تحديداً قبل ذلك التأثير المباشر وغير المباشر لتلك العوامل التي دعمت الأفكار المتشابهة حول العادات والتقاليد والمعتقدات المرتبطة بالخبز والاتجاه نحو التخلي أو الإحلال.

٢- كما اتضح للدراسة الميدانية أن تقليل التغيير والحرص على التجديد والتغيير يتحرك صاعداً من بين أفراد الطبقة الدنيا نحو التأثير فى بقية أفراد الطبقات الأخرى، ويتجلى ذلك من خلال ما رصدهت الدراسة من حرص أفراد القرية رقم (٧) عزبة الشيخ يوسف بمحافظه

الدقهلية على تقبل الانتشار الواسع والسريع للميكنة الحديثة فى عمليات فرد وتسوية الرغيف ، وكذلك الحرص على شراء أفران الغاز اللازمة لتسوية الخبز، وكذلك بعض أفراد الطبقة الدنيا بالمجتمعات الأخرى، أنصباغاً لمحاولاتهم الدائمة لتخليهم عن انتمائهم الطبقي من خلال تلك الرموز التى تشير إلى تغير قدراتهم المادية أملا فى الحراك الطبقي.

٣- كما وصلت الدراسة الميدانية ذلك النمو المستمر فى وجود السيولة النقدية بين أفراد قرى الدراسة، نتيجة لاشتغال المتعلمين بالوظائف الحكومية وسفر البعض منهم إلى البلاد النفطية ، فضلا عن ارتفاع أثمان الحاصلات الزراعية ، واتجاه الزراعة التقليدية نحو استزراع أنواع من الزراعات تناسب إليات السوق وارتفاع أسعار اللحوم الحمراء ، أدى كل ذلك إلى درجة من الانتعاش الاقتصادى التى أثرت بشكل واضح على نوع الخبز. والخامات الداخلة فى تكوينه، حيث أصبح خبز المناسبات الخاصة خبزاً شائعاً على مدار العام بين كافة الطبقات الاجتماعية ، كما شارك دقيق القمح بشكل واضح فى أنواع الخبز الرئيسية ، ويات التخلي عن مسحوق الطبة ليدعم خبز الذرة الخالص: وشيكا بين كثير من المجتمعات التى حرصت على ذلك النوع من الخبز.

٤- كما كشفت الدراسة عن ملامح التراجع عن الاعتماد الكامل على خبز السوق بنسب متفاوتة بين قرى الدراسة، حيث وصل هذا الاعتماد لنسبة تزيد على ٨٠٪ من عدد السكان عند أفراد القرية رقم (٥) . ويتراوح هذا الاعتماد بين ٢٠ : ٥٠٪ بين أفراد القرى الأخرى حسب مبررات مختلفة ، طبقاً لتقبل التغير ووجود أفران خبز السوق بتلك القرى ، وقد انتشر ذلك الاعتماد فى فترة تراوحت بين عشر سنوات منذ مطلع الثمانينات حتى مطلع تسعينيات هذا القرن، لتبدأ ملامح التراجع عن ذلك اللجوء منذ مطلع التسعينيات حتى الآن . ويأسس ذلك التراجع على مبررات مختلفة من أهمها، رداءة خبز السوق، وعدم سهولة الحصول عليه فى كل الأوقات ، وتوفر الدقيق بالأسواق ، والاتجاه ناحية الترشيد الاستهلاكى ، حيث ثبت لربة المنزل ارتفاع ثمن خبز السوق بالمقاييس إلى أنواع الخبز المعدة منزلياً ، كذلك فإن الانتشار الآخذ فى الاتساع لأفران الصاج التى تعتمد على غاز البوتالجان، فى عملية الإشعال ساعد ربات المنزل على إتمام المهام المتعلقة بأعمال الخبز بطريقة أسرع ووقت أقل ، وبما يتفق مع تقسيم غرف المنازل الحديثة وفراغاتها .

رابعاً : رؤية مستقبلية لبعض جوانب الموضوع

١- تشير المؤشرات التي ساققتها المعلومات الميدانية إلى الانتشار الواسع والسريع لأفران الغاز الخاصة بتسوية الخبز على حساب الأفران التقليدية، الأمر الذي ينبئ بالاختفاء الواسع لتلك الأفران التقليدية بنفس القدر من سرعة انتشار أفران الغاز. وقد يدفع إلى ذلك الإحلال سهولة الاستخدام ، والنظافة والسعر المناسب للغاز، وشكل البيت الحديث، وتعليم الإناث واشتغالهن بالوظائف الذي دفع نحو الاعتماد الذاتي لصاحبة المنزل (الاتجاه إلى الفردية) ، دون التعاون بين الصديقات والجارات والقريبات وبنات المنزل المتفرغات .

٢- كما تشير نفس المؤشرات إلى اندثار المعتقدات المرتبطة بوجود الجان بالفرن، والآثار التي تترتب على وجوده، نظراً للتغير الذي طرأ على الأفكار الجمعية وتخليها عن بعض الأفكار الغيبية ، وميلها ناحية الفكر الرشيد المدعم بدلائل وبراهين ومبررات .

٣- اندثار الأقوال المرتبطة بالأعمال الخاصة بالعجن ، نظراً لتشبع الوجدان الجمعي بما تتيحه أجهزة الاعلام المسموعة والمرئية من مختلف فنون التسلية، الأمر الذي تتراجع معه الحاجة إلى الإبداع الجمعي القوي كعنصر من عناصر التسلية والتسرية عن هموم النفس البشرية .

٤- تراجع الحرص على التساند والتفاعل والتكامل الاجتماعي بين الأفراد بالمجتمعات القروية : وظهور روح الفردية بين الأسر، ويأتي هذا من خلال عدم الحاجة إلى الآخر في شكل تبادل المنافع وإنجاز المصالح ، نظراً لما أتاحتها العصر الحديث من إمكانيات تكنولوجية تحرص كافة الأسر على اقتنائها وتلبية الحاجات اليومية الملحة.

ويتجلى هذا من خلال بعض الملامح التي ساققتها هذه الدراسة فيما يتعلق بالعادات والتقاليد المرتبطة بالخبز.

المراجع

المراجع العربية :

- ١- إحسان صنيى العمد : الخبز فى الحضارة العربية الإسلامية، حوليات كلية الآداب - الحولية الثانية عشرة الرسالة السادسة والسبعون ، مجلس النشر العلمى بجامعة الكويت، الكويت، ١٩٩٢م.
- ٢- أحمد أبوزيد : البناء الاجتماعى ، منخل إلى دراسة المجتمع، الجزء الأول، المفهومات، الهيئة المصرية العامة للكتاب، الطبعة الخامسة ١٩٧٦م.
- ٣- أحمد أمين: قاموس العادات والتقاليد والتعابير المصرية، القاهرة ، الطبعة الأولى ١٩٥٣م.
- ٤- أحمد رشدى صالح : الماثورات والعالم المعاصر ، مقال فى مجلة عالم الفكر، المجلد الثالث، العدد الأول تصدر عن المجلس الوطنى للثقافة والفنون والآداب، الكويت ، أبريل ١٩٧٢م.
- ٥- أدولف أرمأن ، وهرمان رانك : مصر والحياة المصرية فى العصور القديمة ، ترجمة عبد المنعم أبويكر، ومحرم كمال، مكتبة النهضة المصرية، القاهرة، ١٩٥٣م.
- ٦- السيد طه السيد أبوسديرة : الحرف والصناعات فى مصر الإسلامية، منذ الفتح العربى حتى نهاية العصر الفاطمى. الألف كتاب (الثانى) ، ٩٥ ، الهيئة المصرية العامة للكتاب ، ١٩٩١م .
- ٧- الكذاندر هجرتى كراب: علم الفولكلور ، ترجمة رشدى صالح ، وزارة الثقافة، مؤسسة التأليف والنشر، دار الكتاب العربى ، القاهرة ، ١٩٦٧ م.
- ٨- أمال محمد حسن : الخبز فى كتابات المقريزى ، مركز الشرق الأوسط- جامعة عين شمس ، ١٩٩٥م.
- ٩- أيكه هولتكرانس : قاموس مصطلحات الأنثولوجيا والفولكلور ، ترجمة محمد الجوهري وحسن الشامى، الطبعة الأولى، دار المعارف ، القاهرة ، الطبعة الأولى ، ١٩٧٢م.
- ١٠- إيمان محمد المهدي: الخبز فى مصر القديمة حتى نهاية الدولة الحديثة، دراسة غير منشورة لنيل درجة الماجستير من قسم الآثار المصرية - كلية الآثار، جامعة القاهرة، ١٩٩٠م.

- ١١- جمال حمدان . شخصية مصر ، دراسة فى عبقريّة المكان ، الجزء الثانى، عالم الكتب، القاهرة، ١٩٨١م.
- ١٢- الجهاز المركزى للتعبئة العامة والإحصاء : التعداد العام ١٩٨٦م، الحصر الشامل، خصائص السكان، النتائج النهائية، المجلد الثانى- محافظة البحيرة.
- ١٣- _____ : التعداد العام ١٩٨٦، الحصر الشامل، خصائص السكان، النتائج النهائية ، المجلد الثانى- محافظة الدقهلية .
- ١٤- _____ : التعداد العام ١٩٨٦، الحصر الشامل، خصائص السكان ، النتائج النهائية ، المجلد الثانى- محافظ دمياط.
- ١٥- _____ : التعداد العام ١٩٨٦م، الحصر الشامل، خصائص السكان، النتائج النهائية ، المجلد الثانى، محافظة الشرقية .
- ١٦- _____ : التعداد العام ١٩٨٦، الحصر الشامل، خصائص السكان، النتائج النهائية، المجلد الثانى- محافظة الغربية.
- ١٧- _____ : التعداد العام ١٩٨٦، الحصر الشامل، خصائص السكان، النتائج النهائية، المجلد الثانى- محافظة القليوبية .
- ١٨- _____ : التعداد العام ١٩٨٦، الحصر الشامل، خصائص السكان، النتائج النهائية ، المجلد الثانى- محافظة كفر الشيخ.
- ١٩- _____ : التعداد العام ١٩٨٦، الحصر الشامل، خصائص السكان، النتائج النهائية، المجلد الثانى- محافظة المنوفية.
- ٢٠- تحفة هندوسه : الخدمة اليومية فى المعبد المصرى فى الدولة الحديثة ، رسالة ماجستير غير منشورة ، قسم الآثار المصرية، جامعة القاهرة ، ١٩٦٥م.
- ٢١- حسن الخولى . الريف والمدينة فى مجتمعات العالم الثالث، دار المعارف، القاهرة ، الطبعة الأولى، ١٩٨٢م.
- ٢٢- رجب عبد المجيد عفيفى: الدراسة العلمية للثقافة المادية الريفية ، الجزء الخامس من دليل العمل الميدانى لجامعى التراث الشعبى، دار المعرفة الجامعية، الاسكندرية ، ١٩٩٢م.
- ٢٣- ريتشارد دورسون: نظريات الفولكلور ، ترجمة وتقديم محمد الجوهري، وحسن الشامى، دار الكتب الجامعية ، القاهرة ، ١٩٧٢م .

٢٤- سعاد عثمان أحمد : النظرية الوظيفية فى دراسة التراث الشعبى، دراسة ميدانية لتكريم الأولياء فى المجتمع المصرى ، دراسة غير منشورة لنيل درجة الماجستير من قسم الدراسات الاجتماعية ، كلية البنات، جامعة عين شمس، ١٩٨١م.

٢٥- سعاد ماهر : محافظات الجمهورية العربية المتحدة فى العصر الإسلامى، دراسة بمجلة كلية الآداب- جامعة القاهرة ، المجلد الواحد والعشرون، العدد الأول ، مايو ١٩٥٩م.

٢٦- سعد الخادم : الفن الشعبى والمعتقدات السحرية، سلسلة الألف كتاب (٤٨٨) مكتبة النهضة المصرية، القاهرة، بنون.

٢٧- سعيد عبد الفتاح عاشور : المجتمع المصرى فى عصر سلاطين المماليك، دار النهضة العربية ، القاهرة ، الطبعة الأولى ، ١٩٦٩م.

٢٨- عبد الحميد يونس : التراث الشعبى نشأته ومناهج دراسته وفنيته، القاهرة ، ١٩٧٩م.

٢٩- عبد العزيز صالح: حضارة مصر القديمة وآثارها، الجزء الأول ، الطبعة الثانية ، القاهرة ، ١٩٧٦م.

٣٠- علياء شكرى: الدراسة العلمية لعادات الطعام وأدب المائدة ، الجزء الرابع من دليل العمل الميدانى لجامعى التراث الشعبى، دار المعرفة الجامعية، الاسكندرية ١٩٩٢م.

٣١- _____ : التراث الشعبى فى المكتبة الأوربية ، سلسلة علم الاجتماع المعاصر، الكتاب الرابع والعشرون، الطبعة الثانية، دار المعرفة الجامعية الإسكندرية ، ١٩٩٠م.

٣٢- _____ : بعض ملامح التغير الاجتماعى والثقافى فى الوطن العربى، دراسة ميدانية لبعض المجتمعات المحلية فى المملكة العربية السعودية، دار الجيل للطباعة، القاهرة، ١٩٧٩م.

٣٣- على ليله : الأسس النظرية والمنهجية للمدرسة الوظيفية فى علم الاجتماع ، مع دراسة ميدانية لظاهرة القرابة فى مجتمع محلى ، كلية الآداب، جامعة القاهرة، ١٩٧٣م.

٣٤- فوزية محمود صادق: الأقاليم الزراعية فى الدلتا ، دراسة كارتوجرافية، رسالة دكتوراه منشورة ، شعبة الخرائط ، قسم الجغرافيا ، كلية الآداب، جامعة القاهرة ، ١٩٨٠م.

- ٣٥- محمد الجوهري : مصادر دراسة الفولكلور العربى، قائمة ببلوغرافية مشروحة ، سلسلة علم الاجتماع المعاصر، الكتاب التاسع عشر، دار الثقافة للنشر والتوزيع ، القاهرة، ١٩٨٣م.
- ٣٦- _____ : طرق البحث الاجتماعى، دار الثقافة والنشر والتوزيع، القاهرة ، ١٩٩٠م.
- ٣٧- _____ : علم الفولكلور ، الأسس النظرية والمنهجية، الجزء الأول، دار المعارف، الطبعة الرابعة، ١٩٨١م.
- ٣٨- _____ : الأنثروبولوجيا ، أسس نظرية وتطبيقات عملية، دار المعارف ، القاهرة ، الطبعة الرابعة ، ١٩٨٣م.
- ٣٩- محمد رمزى : القاموس الجغرافى للبلاد المصرية من عهد قدماء المصريين إلى سنة ١٩٤٥م ، القسم الثانى، البلاد الحالية، الجزء الثانى ، مديريات الغربية والمنوفية والبحيرة، مركز وثائق وتاريخ مصر المعاصر ، الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة ، ١٩٥٥م.
- ٤٠- محمد رمزى : القاموس الجغرافى للبلاد المصرية ، القسم الثانى، البلاد الحالية، الجزء الأول، مديريات القليوبية والشرقية، مطبعة دار الكتب المصرية، القاهرة ، ١٩٥٥م.
- ٤١- محمد بن محمد : معالم القرية فى أحكام الحسبة ، تحقيق محمد محمود شعبان وصديق أحمد عيسى، الهيئة المصرية العامة للكتاب ، ١٩٧٦م.
- ٤٢- وزارة التربية والتعليم : الأطلس العربى، رسم وطبع بإدارة المساحة العسكرية بجمهورية مصر العربية بالقاهرة، الإصدار الثانى، الطبعة الخامسة ، ١٩٨٠م.
- ٤٣- وليام بويين سارلز : علم الأحياء الدقيقة ، ترجمة صلاح الدين طه، القاهرة ، ١٩٦٢م.
- ٤٤- وينفريد بلاكمان : الناس فى صعيد مصر ، العادات والتقاليد، ترجمة أحمد محمود، الطبعة الأولى، عين للدراسات والبحوث الإنسانية والاجتماعية ، ١٩٩٥م.

المراجع الأجنبية

- 1- Arian Brunton : Bread in the region of the Moroccan High at las Achain of Daily tecnical opereations in order to provide daily Nourishment , the Anthropology of Food and Food habits, Mouton , ed ., I, 1975 , pp. 275-287.
- 2- Black man , A., The Rock Tombs of Meir, 4 vols. London 1914-1924 .
- 3- Hans Alexander Winkler : Agyptische volkskunde, verlag von W. Kohhammer in Stuttgart, 1936 .
- 4- Helene Balfet : bread in Some regions of the mediterranean area, Acontribution to the Studies on eating habits , the anthropology of food and food habits , Mouton , ed . I, 1975 , pp. 305 : 313 .
- 5- Miha Das, Social , Ovement Social change and mass communication International review of Modern Sociology , vol. II No , 182 , 1981 .
- 6- Plutarch , Maralia , 9 vols, translated by Minar , E. Sanboch, F., Helmbold, W., Canbridge, 1959 .
- 7- Wilkinson, J . The manners and customes of the Ancient Egyption , 3 vols. London 1978.
- 8- Winfrieds. Blackman "The fallahin of upper Egypt, Their religious Social and industrial life Today with rpecial reference to Survivals from ancient times , G. Harrop and company Ltd. London , 1927 .

* * *

ملاحق الدراسة

١- دليل العمل الميداني

(للعادات والتقاليد المرتبطة بالخبز)

أولاً : تخزين الحبوب

١- هل يستعين أفراد المجتمع بمخازن طينية تبنى بطريقة « الطوف » لتخزين القمح؟ (تتبع بالتفصيل خامات بناء المخزن، وطرق البناء ومراحله ، والأحجام المختلفة له ، وعدد فتحاته ووظيفة كل منها، والاسم المحلى الذى يطلق عليه، والمكان الذى يستقر به، مع الاستعانة بالتصوير الفوتوغرافى).

٢- هل يحرص أفراد المجتمع على تدعيم بناء المخزن بقوالب الطوب؟ كيف يتم ذلك؟ وما هى العوامل التى تدفع إلى هذا التدعيم؟ وما هو الاسم الذى يطلق على هذا النوع من المخازن؟

(تتبع بالتفصيل طرق البناء، وحجم المخزن، وعدد فتحاته ووظيفة كل فتحة ، والمكان الذى يستقر به مع الاستعانة بالتصوير الفوتوغرافى) .

٣- إلى من توكل المهام المتعلقة ببناء المخزن الطينى أو المدعم بالطوب؟ وهل يمكن للرجال المشاركة فيها؟ هل تحرص بعض الأسر على الاستعانة بآخرين يقولون عنهم تلك المهمة ؟ من هم ؟ وما هو المقابل الذى يتقاضوه نظير قيامهم بها؟.

٤- هل يستعين أفراد المجتمع بصناديق خشبية لتخزين القمح؟ وما هى أحجام تلك الصناديق ؟ وما هو الاسم المحلى الذى يطلق عليها ؟ ومن أين يمكن الحصول عليها ؟ وما هى التغيرات التى طرأت على أسعارها ؟

٥- هل يمكن تقسيم الصنوبر الواحد ليستوعب أنواع مختلفة من الحبوب؟ ما هى ؟ وكيف يتم ذلك؟.

٦- هل يحرص أفراد المجتمع على الاستعانة بالحفر الرملية لتخزين الغلال ؟ كيف يتم ذلك؟

٧- ما هي الطرق المتبعة لوقاية القمح من السوس على مدار العام؟ (تتبع التغيرات التي طرأت على تلك الطرق) .

٨- ما هي التغيرات التي طرأت على الطرق التقليدية لتخزين القمح؟ (تتبع بالتفصيل الطرق الحديثة، والعوامل التي دفعت نحو هذا التغير) .

٩- ما هي الطريقة أو الطرق المتبعة لتخزين الذرة على مدار العام؟
أمثلة :

- طريقة «الترشيح» .

- طريقة «التكريم».

- تخزين الذرة في «الأمطار».

- تخزين الذرة في جدران الخوص.

- تخزين الذرة بالحفر الرملية.

(تتبع بالتفصيل المراحل المختلفة لطريقة التخزين ، والمكان المناسب لها، والمشاركين بها، مع الاستعانة بالتصوير الفوتوغرافي).

١٠- ما هي التغيرات التي طرأت على الطريقة التقليدية لتخزين الذرة؟ وما هي العوامل التي دفعت نحو هذا التغير؟ وما هي الطريقة أو الطرق البديلة لها؟ (مع الاستعانة بالتصوير الفوتوغرافي).

١١- ما هي الطريقة التي يتم بها تخزين الحبة ؟ وما هي الأدوات اللازمة لهذا التخزين؟
ثانياً: تجهيز الحبوب للطحن.

١٢- ما هي الطريقة أو الطرق التي يتبعها الناس لإتمام تجفيف حبوب الذرة تمهيداً لطحنها؟ وما هو الاسم المحلي الذي يطلق على هذه العملية؟
مثال: التخمير .

وما هو الغرض من إجراء هذه العملية.

١٣- هل يحرص الناس في مجتمع الدراسة على «غريلة» الذرة و«هفه» وتنتقيته مما يعلق به من شوائب تمهيداً لطحنها ؟ كيف تتم هذه العملية؟ وما هي الأدوات اللازمة لذلك ؟ (مع الاستعانة بالتصوير الفوتوغرافي) .

١٤- هل يحرص أفراد المجتمع على تنقية القمح ؟ متى وكيف تتم هذه العملية (قبل الغسيل أم بعده) ؟ من هم المشاركون فيها؟ وهل يحذر على الرجال المشاركة بها ؟ ولماذا؟ وما هي الأدوات اللازمة لإتمامها؟ (مع الاستعانة بالتصوير الفوتوغرافى) .

١٥- ما هي الطريقة أو الطرق التي يتم بها تنظيف القمح تمهيداً لطحنه ؟
صف بالتفصيل كل طريقة والأدوات اللازمة لها والمشاركون بها مستعينا بالتصوير الفوتوغرافى.

أمثلة :

- طريقة تنظيف القمح بواسطة الردة المبللة .

- طريقة تنظيف القمح بواسطة المياه.

١٦- هل تحرص بعض أسر الطبقة العليا على غسيل القمح مرة أخرى فى مياه طلمبة أو صنبور ، إذ تم الغسيل فى المرة الأولى بمياه الترع ؟ وما هو الاسم الذى يطلق على هذه العملية؟ وما الذى يدفعهم إلى هذا الاجراء ؟ وإلى من توكل هذه المهمة؟

١٧- كيف يتم تجفيف القمح بعد غسله ؟.

(صف بالتفصيل الإجراءات المتبعة ، والأدوات اللازمة لذلك ، والوقت اللازم لإتمام التجفيف . مع الاستعانة بالتصوير الفوتوغرافى).

١٨- ما هي الطريقة أو الطرق المتبعة للتأكد من تمام جفاف حبوب القمح وصلاحياتها للطحن؟ وإلى من يوكل هذا الاختبار؟ وما هي مواصفات من تتولاها؟.

١٩- هل يمر القمح بعمليات أخرى بعد جفافه تمهيداً لطحنه ؟ ما هي ؟

٢٠- ما هي الطريقة أو الطرق التي يتم بها غسيل الطلبة وتجفيف حبوبها تمهيداً لطحنها؟.

ثالثاً : طحن الحبوب ونخلها

٢١- كيف يتم طحن الحبوب ؟ وما هي التغيرات التي طرأت على طريقة الطحن؟

أمثلة : - بواسطة الرحاية.

- بواسطة الطاحونة.

- بواسطة ماكينة الطحن.

- ٢٢- كيف تتم عملية النخل ينويا بالمنازل ؟ وما هي الأنوات اللازمة لها؟ كم عددها؟ وما هي أصناف الدقيق التي تخرج عن طريقها؟. (مع الاستعانة بالتصوير الفوتوغرافى).
- ٢٣- هل يوجد بالمنطقة ماكينات تتولى طحن الحبوب ونخلها؟ (تتبع المراحل المتبعة لنخل الدقيق بواسطة الماكينة ، ومن يقومون بها). وما هي الأصناف التي يقسم إليها الدقيق بعد نخله بالماكينة ؟ هل تتدخل ربة المنزل فى إعادة تصنيف الدقيق؟ لماذا ؟
- ٢٤- ما هي الأسباب التي يذكرها أفراد المجتمع لإحجامهم عن نخل الدقيق بواسطة ماكينة الطحين؟.
- ٢٥- هل يمكن نخل دقيق الذرة بواسطة ماكينة الطحين؟ وهل تختلف عملية نخل دقيق الذرة عن نخل دقيق القمح ؟ كيف .
- ٢٦- ما هي استخدامات كل صنف من أصناف الدقيق بعد نخله ؟
- بالنسبة للذرة.
- بالنسبة للقمح .
- ٢٧- صف شكل المناخل، وأنواعها، وخامات صنعها، وحجم كل منها . مع الاستعانة بالتصوير الفوتوغرافى.
- ٢٨- صف شكل الغرييل ، وأنواعها، وخامات صنعها، وحجم كل منها . مع الاستعانة بالتصوير الفوتوغرافى.
- ٢٩- ما هي التغيرات التي طرأت على اثمان الغرييل والمناخل ؟
- ٣٠- هل يمكن إقراض المناخل والغرييل ؟ لمن وهل يمتنع إقراضها للبعض؟ ولماذا؟ وهل يقبل عوضا عنها إذا ما استهلكتها المقترضة ؟ كيف يتم ذلك؟
- ٣١- ما هي المعتقدات التي تدور حول إقراض المنخل أو الغريال ليلا ؟ وهل يجب على صاحبتها أن تضع فيه كسرة خبز، أو ما إلى ذلك إذا ما أقرضته ليلا ؟ وما هو الواجب على المقترضة إذا ما اضطرت إلى رده ليلا ؟ ولماذا تتم هذه الإجراءات ؟

رابعاً: العجن

٣٢- هل لا يزال الناس في مجتمع الدراسة يحرصون على استخدام الخميرة البلدى؟ مما تتكون؟ وكيف يتم حفظها؟ وما هي المدة التي يمكن أن تحتفظ بقايعيتها فيها؟ وكيف يمكن التعرف على فسادها؟ وما هي الآثار التي تترتب على الاستعانة بخميرة فاسدة في العجن؟

٣٣- هل يمكن اقتراض خميرة الآخرين؟ وما هي الحالات التي تدفع إلى اقتراضها؟ وهل تلتزم المقرضة بردها؟ كيف يتم ذلك؟

٣٤- ما هي الصفات التي يجب أن تتوفر في السيدة التي يمكن اقتراض الخميرة منها؟ وما هي الصفات التي توجد في السيدة لايحبذ الناس اقتراض خميرتها؟

٣٥- هل أصبح الناس يلجئون إلى شراء الخميرة الجاهزة «البيرة» بدلا من الخميرة البلدى؟ وما هي مميزات كل نوع؟

٣٦- كيف يتم إعداد الخميرة للتعجن؟ وما هو الوقت المناسب لإعدادها؟ وما هي الطريقة أو الطرق التي يتم عن طريقها معرفة تمام تخمرها؟

مثال : عن طريق وضع بصلة في وسط عجينة الخميرة.

كيف يتم ذلك؟ وما هو فوائد هذه الطريقة؟

٣٧- متى تحرص العاجنة على وضع الملح بالعجن؟ كيف يتم ذلك؟ وما هي الكمية اللازمة؟ وما هو القرض من وضع الملح بالعجن؟

أمثلة : يبقى عيش وملح .

- عشان الطعم .

٣٨- هل يرتبط نوع الخبز مع كمية الملح التي يجب إضافتها؟

٣٩- ما هي الأقوال التي تصاحب إضافة الملح إلى العجن؟

مثال: ملحك سكرك .. كل من دأقك يشكرك .

وما هو الغرض من قولها .

٤٠- كيف يتم عجن دقيق الذرة؟ وما هي أنواع الخبز التي تشكل من هذا العجن؟ (أسماؤها ، أشكالها، أحجامها) وهل يجب إضافة مسحوق الطلبة إلى أنواع خبز الذرة؟

لماذا؟

٤١- كيف يتم عجن دقيق الذرة المخلوط بدقيق القمح؟ وما هي درجة اللبونة التي يجب أن يكون عليها عجينة هذا الخليط؟ وإلى أي مدى ترتبط درجة اللبونة بنوع الخبز الناتج عن هذا العجين؟ (تتبع الفروق الطبقية لنسبة الخلط) .

٤٢- ما هي الطريقة التي يتم بها عجن دقيق القمح الخالص؟ (تتبع المراحل التي تتبعها العاجنة) وما هي أنواع الخبز التي تنتج عن هذا النوع من العجين؟.

٤٣- ما هي الصفات التي يجب أن تتوافر فيمن تتولى أعمال العجن؟

أمثلة : ظاهرة .

- تتمتع بكامل عافيتها .

٤٤- هل يرى الناس أن سرعة أو بطء تخمر العجين يرتبط بالصفات الشخصية لمن تتولى عملية العجن؟

أمثلة : غيارة، دمها حامى .. (في حالة سرعة التخمر) .

= بالها طويل، دمها بارد .. (في حالة بطء التخمر) .

٤٥- ما هي الأدوات التي تصاحب عملية العجن؟ وما هو الدور الذي تلعبه كل أداة في كل مرحلة من مراحل العجن؟.

(صف بالتفصيل أشكالها وأحجامها وخامات صنعها مستعينا بالتصوير الفوتوغرافي) .

٤٦- ما هي التغيرات التي طرأت على الأدوات الخاصة بالعجن؟

(تتبع تلك التغيرات من حيث الشكل والحجم وخامات صنعها مستعينا بالتصوير الفوتوغرافي) .

٤٧- ما هي الأقوال المصاحبة لكل مرحلة من مراحل العجن؟

٤٨- إلى أي مدى تنتشر الأقوال المرتبطة بالعجن بين أفراد المجتمع؟ وهل يمكن لبعض الرجال حفظ البعض منها؟

٤٩- هل تحرص الفتيات المتعلقات والموظفات على ترديد بعض الأقوال أثناء قيامهن بأعمال العجن؟ ما هي؟

خامسا : تسوية الخبز

١- تجهيز الفرن للخبز :

٥٠- هل يتم تجهيز الفرن للإشعال باستفراج الرماد المترتب على أعمال الخبزي السابقة ؟
كيف يتم ذلك ؟ وما هي الأدوات المستخدمة لهذا الغرض؟ وإلى من توكل هذه العملية؟

٥١- في أي الأمور يمكن الاستفادة من التراب المستخرج من الفرن؟

٥٢- هل تحرص من تتولى إشعال الفرن على التلفظ ببعض الأقوال التي تتعلق بتبنيه
الجان الموجود ببداية الإشعال ؟

مثال : لمي عيالك .. النار جاتك ..

وما هي الأفكار التي تدور حول هذا الاعتقاد ؟

٥٣- ما هي أنواع الوقود التي يستعين بها أفراد المجتمع لإشعال الفرن تمهيدا لتسوية
الخبز؟ وما مدى ارتباطها بالنشاط الاقتصادي الذي يزاوله أفراد المجتمع ؟

٥٣- هل يُستعان بروتو البهائم لصنع أقراص خاصة بإشعال الفرن؟ كيف يتم ذلك؟ ومن
الذين يتولون صنعها ؟ وهل ينتمون إلى طبقة اجتماعية معينة؟

٥٤- من التي تتولى عملية إشعال الفرن ؟ وكيف يتم لها التأكد من سخونة قاعدة تسوية
الخبز بالقدر الذي يسمح ببداية التسوية ؟

٥٥- هل تختلف كميات الوقود المستخدمة لإشعال الفرن تبعا لخامة صنع قاعدة التسوية ؟

٥٦- هل تحرص القائمة على تجهيز الفرن على تنظيف قاعدة التسوية من الرماد والدخان
المترتب على إشعال الفرن؟ كيف يتم ؟ وما هي الأدوات التي تستخدم لهذا الغرض؟ وما هو
الاسم المحلي الذي يطلق عليها؟

٥٧- هل تسرى بين أفراد المجتمع معتقدات تتعلق بخرفة تنظيف قاعدة تسوية الخبز؟ ما
هي ؟

مثال : التي مصلحتها كبيرة الملايكة هتكم نفسها بيها يوم القيامة.

٥٨- ما هو الاسم المحلي الذي يطلقه أفراد المجتمع على تقطيع العجين إلى أرغفة؟

٥٩- ما هي الطرق المتبعة لتقطيع العجين إلى أرغفة ؟ (تتبع التغيرات التي طرأت عليها).

٦٠- ما هي الضوابط التي تحكم عملية تقطيع العجين ؟ وما هي الأنوات اللازمة لها؟
(تتبع الطرق المختلفة حسب كل نوع من أنواع الخبز).

٦١- صف بالتفصيل الأدوار المختلفة للمشاركات في أعمال التسوية أمام الفرن، وهل يرتبط توزيع المهام عليهن بقدرة ومهارة وعمر كل واحدة ؟

٦٢- ما هي الصفات التي يجب أن تتوفر فيمن تتولى عملية التسوية أمام الفرن؟ وما هي الضوابط التي تحكم قيامها بالمهمة ؟

٦٣- ما هي المحاذير التي يجب أن تلتزم بها الخابزة أثناء جلوسها أما الفرن ؟ وما هي المعتقدات المرتبطة بهذه المحاذير؟

مثال : ألا ترفع صوتها أو تصرخ أما الفرن حتى لا يؤذيها الجان الموجود بداخل الفرن .

٦٤- هل تقوم إحدى السيدات بالمجتمع بامتهان مهنة متعلقة بالقيام بأعمال الخبز وتسوية الخبز؟ وما هو الاسم المحلي الذي يطلق عليها؟ وما هي الأعمال بالتحديد التي توكل إليها؟

٦٥- هل يستعان بالخابزة المحترفة عند تسوية بعض أنواع الخبز دون سواها؟ وهل يرتبط ذلك بأنواع الخبز الرئيسية التي يُعتمد عليها كمؤونة أساسية لأهل المنزل؟

٦٦- هل تقتصر الاستعانة بالخابزات المحترفات على أسر الطبقة العليا وبعض أسر الطبقة الوسطى؟ وما هي المبررات التي تدفع نحو الاستعانة بهم؟

٦٧- ما هو الأجر الذي تتقاضاه الخابزة المحترفة نظير قيامها بالمهمة؟ نقدي أم عيني أم كلاهما معاً؟ وهل يتحدد الأجر بناءً على كمية العجين ؟ وكيف يتم هذا التحديد ؟ وما هي التغيرات التي طرأت على تحديد هذا الأجر؟.

٦٨- إلى أي الطبقات الاجتماعية تنتمي الخابزة المحترفة؟ وهل تعتمد اعتماداً رئيسياً على هذه المهنة أم يمكن لها أن تزاوّل بعض الأعمال الأخرى ؟ ما هي؟

٦٩- كيف تتم المشاركة في الأعمال المتعلقة بتسوية الخبز بين الجارات والصدقات والقريبات ؟ وهل يمكن مزاملة بعضهن البعض لإنجاز تلك الأعمال؟ وما هي التغيرات التي طرأت على تلك المشاركة ؟ وما هي العوامل التي دفعت نحو هذا التغير ؟

٧٠- ما هي الأدوات اللازمة لتوسعة رغيف العجين والقذف به إلى الفرن ؟ (تتبع بالتفصيل خامات صنعها ، والشكل العام لها ، والمقاييس الخاصة بها ، بالاستعانة بالتصوير الفوتوغرافي).

٧١- هل يحرص أفراد المجتمع على شراء ماكينة خاصة بفرد رغيف العجين ؟ صف شكلها وخامات صنعها وما هي الأغراض الأخرى التي تُعين فيها؟ ومن أين يمكن الحصول عليها؟ وما هي التغيرات التي طرأت على أسعارها ؟ (صف الطريقة التي يتم بها فرد رغيف العجين بواسطتها مستعينا بالتصوير الفوتوغرافي) .

٧٢- هل تحرص الأمهات على تلقين بناتهن الأعمال المتعلقة بتسوية رغيف الخبز؟ وما هي مبررات هذا التلقين والانتماء الطبقي للفتيات والمستوى التعليمي لهن؟

٧٣- ما هي الأنوعية التي يستعين بها أفراد المجتمع لتخزين أنواع الخبز المختلفة؟ وكيف يتفق شكل وخامة الوعاء مع نوع الخبز المخزن به ؟ وإلى أي مدى تعبر تلك الأدوات عن النشاط الاقتصادي الذي يزاوله أفراد المجتمع ؟ (تتبع بالتفصيل شكل الوعاء وخامات وطرق صنعه والاسم المحلي له مستعينا بالتصوير الفوتوغرافي) .

ساسا : أنواع الخبز

٧٤- ما هو الخبز الرئيسي الذي يعتمد عليه أفراد المجتمع كمؤونة يمكن الاعتماد عليها ؟ وهل يختلف تبعاً للقرات المادية والمكانة الاجتماعية لأهل المنزل؟ (تتبع بالتفصيل خامات صنع هذا الرغيف ، وشكله العام، ومقاييسه، والاسم الذي يطلق عليه، وطريقة تسويته، والتغيرات التي طرأت على مكانته التي يحتلها بين أفراد المجتمع) .

٧٥- ما هي أنواع الخبز اللينة التي تنتشر بين أفراد المجتمع والتي تعد بمثابة المعاون اللين لأنواع الخبز الرئيسية الجافة ؟ (تتبع بالتفصيل خامات صنعها، وشكلها العام، ومقاييسها ، والاسم الذي يطلق على كل نوع، وطريقة تسويتها، والتغيرات التي طرأت على المكانة التي يحتلها كل نوع).

٧٦- ما هو نوع الخبز الذي يعد خصيصاً للمناسبات الخاصة كالأسام والأعياد والأفراح؟ (تتبع بالتفصيل خامات صنعها ، وشكله العام، ومقاييسه ، والاسم الذي يُطلق عليه، وطريقة تسويته ، والتغيرات التي طرأت على المكانة التي يحتلها).

٧٧- ما هي أنواع الخبز التي تعد لوجبة واحدة أو وجبتين على أكثر تقدير، والتي ترتبط بطايرى ما أو موقف معين؟ (تتبع بالتفصيل خامات صنعها، وشكلها العام، ومقاييسها، والاسم الذى يطلق عليها، وطريقة تسويتها، والتغيرات التى طرأت على أداؤها للورها) .

٧٨- هل يحرص أفراد المجتمع على تسوية أنواع خبزهم بشكل يومية متكرر؟ ما هي هذه الأنواع؟ (صف بالتفصيل شكل وحجم وخامة صنع الرغيف، والطريق التى يسوى بها) .

سابعاً : الفرن

١- اختيار مكان الفرن :-

٧٩- ما هي الضوابط التى تحكم اختيار المكان المناسب لإقامة الفرن داخل المنزل؟

٨٠- هل يحرص أفراد المجتمع على تخصيص احدى غرف المنزل لإقامة الفرن بها؟ وهل يمكن استعمار دفة الغرفة للمبيت فى فصل الشتاء؟ وإلى أى مدى يرتبط ذلك بالانتماء الطبقي للأسرة؟ وما هي التغيرات التى طرأت على هذا الاستخدام؟

٨١- ما هي الوظائف الأخرى التى يمكن أن تؤديها غرفة الفرن فى غير أعمال الخبز؟

٨٢- تتبع بالتفصيل التقسيم الداخلى لغرفة الفرن والمستويات المختلفة لها والوظيفة التى يؤديها كل مستوى، مستعينا بالتصوير الفوتوغرافى إذا أمكن ذلك.

٨٣- إلى أى مدى يرتبط عدد الأفران بالمنزل الواحد، بالحالة الاقتصادية لأفراد المنزل؟ (تتبع بالتفصيل عدد الأفران والغرض من إقامة كل منهم والأحجام المختلفة لها، مستعينا بالتصوير الفوتوغرافى).

٨٤- ما هو المكان البديل لإقامة الفرن فى حالة بناء المنازل الخرسانية متعددة الطوابق؟.

مثال : فوق السطح.

وكيف يتم إخفاؤه عن الأعين فى تلك الحالة؟ .

٢- بناء الفرن :

٨٥- إلى من توكل مهمة بناء الفرن؟ وهل يمكن الاستعانة ببناء متخصص لبنائه؟ وما هو

الأجر الذى يتقاضاه نظير قيامه بالمهمة؟

٨٦- ما هي الخامات اللازمة لبناء الفرن؟ ومن أين يتم الحصول عليها؟ وكيف يتم إعدادها

للبناء؟

٨٧- هل تحرص من تتولى عملية بناء الفرن أو صاحبة الدار على بعض الممارسات التي تضمن دره الحسد عن الفرن أو صاحبه ؟

أمثلة: إلقاء بعض الملح في الأرضية قبل الشروع في البناء .

- رسم عروسة في واجهة الفرن .

(تتبع بالتفصيل الأفكار التي تدور حول هذه المعتقدات وما يرتبط بها من ممارسات)

٣- فتحات الفرن ومكوناته :

٨٨- ما هي الطريقة أو الطرق التي يتم بها بناء وتحديد فتحة إدخال الرغيف وإخراجه ؟

وما هو شكل الفتحة ومساحتها ، وموقعها بالنسبة للفرن؟ (استعن بالتصوير الفوتوغرافي).

٨٩- ما هي الطريقة أو الطرق التي يتم بها بناء وتحديد فتحة الإحماء السفلية ؟ ما هو

شكل الفتحة ومساحتها ، وموقعها بالنسبة للفرن؟ (استعن بالتصوير الفوتوغرافي).

٩٠- ما هي الطريقة أو الطرق التي يتم بها تحديد فتحة الإحماء العلوية ، التي تصل بين

التجويف السفلي والعلوي للفرن؟ وما هو الغرض من وجود هذه الفتحة ؟ ما هو شكلها

ومساحتها وموقعها بالنسبة للفرن ؟ (استعن بالتصوير الفوتوغرافي).

٩١- هل يحرص من يقوم ببناء الفرن على ترك فتحة أو فتحات في أقصى ارتفاع قبو

الفرن؟ كم عددها ؟ وما هي الوظيفة التي تؤديها ؟ (استعن بالتصوير الفوتوغرافي) .

٩٢- هل يوجد فتحات أخرى بالفرن؟ كما عددها؟ وما هو موقعها بالنسبة للفرن؟ (استعن

بالتصوير الفوتوغرافي) .

٩٣- هل تحرص من تقوم ببناء الفرن على وجود «عتبة» في مواجهة فتحة إدخال الرغيف؟

ما هو الغرض منها؟.

٩٤- ما هي الخامة أو الخامات التي تصنع منها قاعدة تسوية الرغيف؟ وما هو الشكل

الذي تكون عليه (دائري ، مربع ، مستطيل) ؟ وهل يتم صنعها بواسطة سيدات المنزل أم يتم

شراؤها؟ (تتبع بالتفصيل حجم قاعدة التسوية ومقاييسها ، وطريقة صنعها مستعينا بالتصوير

الفوتوغرافي) .

٩٥- ما هي الأدوات اللازمة لقيام الفرن بالمهام الخاصة بأعمال الخبيز؟

أمثلة : عود الحديد.

- المصبة .

- أداة تنظيف قاعدة التسوية.

(تتبع بالتفصيل خامه صنع كل أداة والشكل العام لها مستعينا بالتصوير الفوتوغرافى)

٤- الصاجه والميفه :

٩٦- هل يحرص أفراد المجتمع على الاستعانة بالصاجه لتسوية أرغفة الخبز؟

(تتبع بالتفصيل خامه صنعها، والشكل العام لها ومقاييسها، وكيف يتم تسوية الخبز بواسطتها، مستعينا بالتصوير الفوتوغرافى).

٩٧- هل يحرص أفراد المجتمع على الاستعانة بالميفه لتسوية أرغفة الخبز؟

(تتبع بالتفصيل الطريقة التى تبني بها، والشكل العام لها، ومقاييسها، وكيف يتم تسوية الخبز بواسطتها، مستعينا بالتصوير الفوتوغرافى).

٥- المعتقدات المتعلقة بالفرن :

٩٨- ما هى المعتقدات التى تسرى بين الناس حول الكائنات الغيبية الموجودة بالفرن؟

٩٩- هل يمكن للكائنات الغيبية الموجودة بالفرن أن تضر الخابزة أو بطفال المنزل ؟

وكيف يتسنى إيقاف هذا الضرر ؟ (مؤن الحكايات المتداولة حول هذا الاعتقاد) .

١٠٠- ما هو الدور الذى تلعبه الكائنات الغيبية بالفرن فى التأثير على شكل رغيف الخبز

وإتمام أعمال الخبز؟

٢- الإخباريون

١- إخباريو القرية رقم (١)

قرية كفر الاكرم ، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية

ب- إخبارية رقم (ب / ١)	أ- إخبارية رقم (أ / ١)
الاسم : ن . ع . ش .	الاسم : ز . أ . م .
السنة : ٥٣ سنه .	السنة : ٨٢ سنه .
الحالة التعليمية : أمية .	الحالة التعليمية : أمية .
الحالة الاجتماعية : أرملة .	الحالة الاجتماعية : أرملة .
المهنة : ربة منزل .	المهنة : ربة منزل .
الطبقة الاجتماعية : الدنيا	الطبقة الاجتماعية : العليا .

ج- إخبارية رقم (ج / ١)

الاسم : س . ع . م .
السنة : ٦٢ سنه .
الحالة التعليمية : تقرأ وتكتب .
الحالة الاجتماعية : متزوجه .
المهنة : ربة منزل .
الطبقة الاجتماعية : الوسطى .

٢- إخباريو القرية رقم (٢)

قرية الرمالى، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية .

أ- إخبارية رقم (أ / ٢)
الاسم : و . ل . ش .
السنة : ٤٥ سنه .
الحالة التعليمية : أمية .
الحالة الاجتماعية : متزوجه .
المهنة : ربة منزل .
الطبقة الاجتماعية : الوسطى .

٣- إخباريو القرية رقم (٣)

منشأة أبو ذكري ، مركز قويسنا ، محافظة المنوفية

أ- إخبارية رقم (١ / ٣)	ب- إخباري رقم (ب / ٣)
الاسم : خ . أ . ف .	الاسم : ح . أ . ف .
السنة : ٥٥ سنة .	السنة : ٧٢ سنة .
الحالة التعليمية : أميه .	الحالة التعليمية : أمي .
الحالة الاجتماعية : متزوجة .	الحالة الاجتماعية : متزوج .
المهنة : ربة منزل .	المهنة : يقوم بغزل أغطية الرأس
الطبقة الاجتماعية : الوسطى .	الطبقة الاجتماعية : الوسطى .
ج- إخباري رقم (ج / ٣)	
الاسم : ف . ح . أ .	
السنة : ٢٦ سنة .	
الحالة التعليمية : مؤهل متوسط .	
الحالة الاجتماعية : متزوج .	
المهنة : موظف .	
الطبقة الاجتماعية : الوسطى .	

٤- إخباريو القرية رقم (٤)

قرية زاوية الناعورة ، مركز الشهداء ، محافظة المنوفية

أ- إخبارية رقم (أ / ٤)	ب- إخبارية رقم (ب / ٤)
الاسم : ف . أ . ح .	الاسم : س . ل . م .
السنة : ٧٠ سنة .	السنة : ٦٧ سنة .
الحالة التعليمية : أميه .	الحالة التعليمية : أمية .
الحالة الاجتماعية : أرملة .	الحالة الاجتماعية : أرملة .
المهنة : ربة منزل .	المهنة : خبازة، وكانت تعمل في بيوت الأغنياء .
الطبقة الاجتماعية : العليا .	الطبقة الاجتماعية : الدنيا

٥- إخباريو القرية رقم (٥)

كفر الشرفا الغربى، مركز القناطر الخيرية، محافظة القليوبية

أ- إخبارى رقم (١ / ٥) ب- إخبارية رقم (ب / ٥)

الاسم : ع . م . ف.	الاسم : ف . س . م .
السنة : ٥٨ سنة .	السنة : ٦٢ سنة .
الحالة التعليمية : تعليم عالى (أزهري).	الحالة التعليمية : أمية .
الحالة الاجتماعية : متزوج .	الحالة الاجتماعية : أرملة .
المهنة : مدير عام بوزارة الأوقاف.	المهنة : ربة منزل .
الطبقة الاجتماعية : العليا .	الطبقة الاجتماعية : الدنيا

٦- إخباريو القرية رقم (٦)

قرية التلّين، مركز منيا القمح، محافظة الشرقية

أ- إخبارية رقم (١ / ٦) .

الاسم : أ . م . ع .
السنة : ٧٢ سنة .
الحالة التعليمية : أمية .
الحالة الاجتماعية : متزوجه .
المهنة : ربة منزل .
الطبقة الاجتماعية : الوسطى .

٧- إخباريو القرية رقم (٧)

عزبة الشيخ يوسف التابعة لقرية الربيع، مركز السنبلالوين، محافظة الدقهلية

أ- إخبارية رقم (١ / ٧) ب- إخبارى رقم (ب / ٧)

الاسم : ن . ع . م .	الاسم : ع . م .
السنة : ٤٥ سنة .	السنة : ٧٤ سنة .
الحالة التعليمية : أمية .	الحالة التعليمية : يقرأ ويكتب .
الحالة الاجتماعية : متزوجة .	الحالة الاجتماعية : متزوج .
المهنة : ربة منزل .	المهنة : فلاح، شيخ القرية .
الطبقة الاجتماعية : الوسطى .	الطبقة الاجتماعية : الوسطى .

٨- إخباريو القرية رقم (٨)

قرية السجاعة ، مركز المحلة الكبرى، محافظة الغربية

أ- إخبارية رقم (٨ / أ)	ب- إخبارية رقم (٨ / ب)
الاسم : أ . ع . س .	الاسم : أ . أ . م .
السن : ٩٧ سنة .	السن : ٨٠ سنة .
الحالة التعليمية : أميه .	الحالة التعليمية : أميه .
الحالة الاجتماعية : أرملة .	الحالة الاجتماعية : أرملة .
المهنة : ربة منزل .	المهنة : ربة منزل .
الطبقة الاجتماعية : الوسطى .	الطبقة الاجتماعية : الدنيا
ج- إخبارية رقم (٨ / ج)	
الاسم : أ . م . پ .	
السن : ٤٥ سنة .	
الحالة التعليمية : أميه .	
الحالة الاجتماعية : متزوجه .	
المهنة : ربة منزل .	
الطبقة الاجتماعية : الدنيا .	

٩- إخباريو القرية رقم (٩)

قرية برج مغيزل، مركز مطويس، محافظة كفر الشيخ

أ- إخبارية رقم (٩ / أ)	ب- إخبارية رقم (٩ / ب)
الاسم : أ . س . م .	الاسم : س . ع . م .
السن : ٨٥ سنة .	السن : ٢٤ سنة .
الحالة التعليمية : أميه .	الحالة التعليمية : أميه .
الحالة الاجتماعية : متزوجة .	الحالة الاجتماعية : متزوجة .
المهنة : ربة منزل .	المهنة : ربة منزل .
الطبقة الاجتماعية : الدنيا .	الطبقة الاجتماعية : الدنيا

ج- إخبارية رقم (٩ / ج) .

الاسم : ف . ح . م .

السن : ٢٠ سنة .

الحالة التعليمية : أمية .

الحالة الاجتماعية : مطلقة .

المهنة : ربة منزل .

الطبقة الاجتماعية : الدنيا .

١٠- إخباريو القرية رقم (١٠)

قرية القنى، مركز مطويس، محافظة كفر الشيخ

آ- إخبارية رقم (آ / ١٠) .

الاسم : ع . ع .

السن : ٤٤ سنة .

الحالة التعليمية : تعليم متوسط .

الحالة الاجتماعية : أرملة .

المهنة : وكيل بيت ثقافة رشيد .

الطبقة الاجتماعية : العليا .

١١- إخباريو القرية رقم (١١)

قرية برج رشيد ، مركز رشيد، محافظة البحيرة

أ- إخبارية رقم (أ / ١١)

ب- إخبارية رقم (ب / ١١)

الاسم : ل . ع . أ .

الاسم : س . م . ع .

السن : ٥٠ سنة .

السن : ٧٠ سنة .

الحالة التعليمية : أمية .

الحالة التعليمية : أمية .

الحالة الاجتماعية : متزوجة .

الحالة الاجتماعية : متزوجة .

المهنة : ربة منزل .

المهنة : ربة منزل .

الطبقة الاجتماعية : الوسطى

الطبقة الاجتماعية : الوسطى .

ج- إخباري رقم (ج / ١١) .

الاسم : ع . م .

السنة : ٧٥ سنة .

الحالة التعليمية : أمي .

الحالة الاجتماعية : متزوج .

المهنة : مزارع .

الطبقة الاجتماعية : الوسطى .

١٢- إخباري القرية رقم (١٢)

قرية شط الشيخ درغام ، مركز دمياط ، محافظة دمياط

أ- إخباري رقم (أ / ١٢) ب- إخباري رقم (ب / ١٢)

الاسم : ف . س . ع . الاسم : م . ع . م .

السنة : ٧٣ سنة . السنة : ٤٨ سنة .

الحالة التعليمية : أميه . الحالة التعليمية : تعليم متوسط .

الحالة الاجتماعية : أرملة . الحالة الاجتماعية : متزوج .

المهنة : خبازة ، (متقاعدة) . المهنة : موظف بمجلس قروي

صاحبة أحد أفران الشارع . شط الشيخ درغام

الطبقة الاجتماعية : الدنيا . الطبقة الاجتماعية : الدنيا

رقم الإيداع ٢٠٠٢/٨٤٤٢

التسجيل الدولي 5 - 088 - 322 - 977 I.S.B.N.

دار روتاريست للطباعة ، ٧٩٥٢٣٦٢ - ٧٩٥٠٦٩٤

مهندس / يوسف عز

٥٣ شارع نوار - باب الشرق



للدراستات والبحوث الإنسانية والاجتماعية
FOR HUMAN AND SOCIAL STUDIES

Bibliotheca Alexandrina



0353375

